TERMOCUCINA A PELLET SMART 120

INSTALLAZIONE, USO E MANUNTENZIONE, CONSIGLI UTILI

KLOVER S.R.L.

FRANCESE

DECLARATION DE CONFORMITE

CE

DECLARATION OF CONFORMITY

Conformément à la Directive **89/106/CEE** (Produits de construction), le règlement CE n. **1935/2004** (les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires), la Directive **2006/95/CEE** (Basse Tension) et la Directive **2004/108/CEE** (Compatibilité électromagnétique).

*According to the Directive **89/106/EEC** (Construction Products), the CE Regulation No. **1935/2004** (Materials and Articles intended to come into contact with foodstuffs), the Directive **2006/95/EEC** (Low Voltage) and the Directive **89/336/EEC** (Electromagnetic Compatibility).*

N° d'identification- *Identification No.*	:	**SM120-01**
Emis par - *Issued by*	:	**KLOVER s.r.l.** **Via A. Volta, 8** **37047 San Bonifacio (VR)**
Type d'appareil - *Type of equipment*	:	**Appareil de chauffage domestique et de cuisson avec possibilité de production d'eau chaude sanitaire à pellets de bois**
Marque commerciale -*Trademark*	:	**KLOVER**
Modèle ou type - *Model or type*	:	**SMART 120**
Utilisation - *Use*	:	**Chauffage domestique et cuisson avec possibilité de production d'eau chaude sanitaire**
Fabricant – *Manufacturer*	:	**KLOVER s.r.l.** **Via A. Volta, 8** **37047 San Bonifacio (VR)**
Institution – *Laboratory*	:	**NB 1880** **ACTECO S.R.L.** **I – 33084 Cordenons (PN)** **Via Amman, 41**

Les normes harmonisées ou les caractéristiques techniques (désignations) qui ont été appliquées selon les règles de l'art en matière de sécurité en vigueur dans la CEE sont:

The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:

Normes ou autres références de normes *Standards or other normative documents*	Rapport d'essai ITT *Initial Type Tests Report*
EN 12815 **EN 14785** **EN 60335-1 EN 50165** **EN 55014-1 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3** **EN 55014-2**	**0140-21NB**

En qualité de fabricant et/ou de représentant autorisé de la société à l'intérieur de la CEE, nous déclarons, sous notre propre responsabilité, que les appareils sont conformes aux exigences essentielles prévues par les directives susmentionnées.

As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under out sole responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.

San Bonifacio (VR), 01.03.12

M. Muraro Mario
Président du conseil d'administration

SOMMARIE

INTRODUCTION 3

Consignes importantes de sécurité 3
Quelques précautions 3
Conventions utilisees dans le manuel 3
Utilisation prevue 4

L'APPAREIL ET LE PELLET 5

Composants de la cuisiniere 5
Fiche technique des raccords (Modele avec sortie de fumees superieure) 9
Fiche technique des raccords (Modele avec sortie de fumees posterieure) 10
Caractéristiques techniques 11
Caracteristiques du pellet 12

CARACTERISTIQUES REQUISES DU LIEU D'INSTALLATION 13

Positionnement 13
Espaces autour et au-dessus de la cuisiniere 13
Prise d'air externe 14
Conduit de cheminee et raccordement - Pot de cheminee 14

BRANCHEMENT ELECTRIQUE 18

Controle d'une eventuelle chaudiere associee 18
Controle d'une eventuelle vanne motorisee a trois voies pour l'installation sanitaire 18
Branchement au thermostat ambiant 19

BRANCHEMENT HYDRAULIQUE 20

Exemple de branchement 21

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 22

Precautions a prendre avant le nettoyage 22
Nettoyage ordinaire (1) 22
Nettoyage extraordinaire (2) 24
Nettoyage annuel (3) 31
Nettoyage de la vitroceramique 36
Nettoyage du conduit de cheminee 36
Entretien 36

L'AFFICHEUR 37

LE MENU 40

MISE EN SERVICE 43

Premier remplissage du circuit 43
Chargement du pellet et branchement au reseau electrique 43
Cycle d'allumage de la cuisiniere 43
Phase de travail de la cuisiniere 44
Production d'eau chaude sanitaire (seulement mod. predisposes) 45
Puissance four/plaque de cuisson 45
Extinction de la cuisiniere 46
Modification du reglage de la temperature de l'eau, ambiante et des sanitaires 47
Signalisation des alarmes 48
Ce qu'il faut savoir 48

QUE SE PASSE-T-IL SI...? 49

PARAMETRES FICHE ELECTRONIQUE 50

SCHEMA ELECTRIQUE 52

GARANTIE 53

Cher client,

Nous vous remercions avant tout d'avoir choisi un produit **"KLOVER"** et nous vous souhaitons de tirer de votre achat la plus grande satisfaction.

Veuillez lire attentivement le certificat de garantie que vous trouverez à la dernière page de ce *Guide de l'utilisateur* ; veuillez appeler tout de suite le Centre d'assistance technique autorisé (CAT) pour la première mise en marche et la mise en fonction de la garantie.

Nous vous remercions de votre confiance et nous vous informons que ces modèles sont le résultat de quarante ans d'expérience dans la construction de produits à combustible solide dont l'eau est le fluide vecteur.
Chaque détail qui compose la cuisinière est fabriqué par un personnel qualifié qui dispose des équipements de travail les plus modernes.

Le manuel contient une description détaillée de la cuisinière et de son fonctionnement, les instructions pour une installation correcte, l'entretien de base et les contrôles à effectuer périodiquement. Des conseils pratiques vous permettront d'obtenir le meilleur rendement de votre cuisinière en consommant le moins possible de combustible.

La puissance thermique émise par la cuisinière peut varier en fonction du type de pellets (ou granulés de bois) utilisés.

Savourez la chaleur, avec Klover !

Copyright

Tous droits réservés. Toute reproduction, même partielle, de ce manuel, sous quelque forme de ce soit, est interdite sans l'accord écrit et explicite de KLOVER srl. La documentation contenue dans ce manuel a été soigneusement collectée et vérifiée. KLOVER srl ne peut cependant assumer aucune responsabilité quant à son utilisation.

Copyright © 2012 KLOVER srl

Dernière révision : Mars 2012

Rev. 1.0

INTRODUCTION

Consignes importantes de sécurité

ATTENZIONE! Lisez ces instructions avant d'installer et d'utiliser le produit.

- **L'installation et la mise en service de la cuisinière devront être exécutées par un personnel compétent et respectueux des normes de sécurité en vigueur, qui assumera l'entière responsabilité de l'installation définitive et du bon fonctionnement de l'installation. Klover srl ne sera aucunement responsable si ces précautions ne sont pas respectées.**
- **Tous les règlements locaux, y compris ceux qui se réfèrent aux normes nationales et européennes, doivent être respectés lors de l'installation de l'appareil.**
- Raccordez la sortie fumées à un conduit de cheminée possédant les caractéristiques indiquées à la section *Raccordements* de ce *Guide de l'utilisateur.*
- L'appareil ne convient pas à une installation sur système de conduit partagé.
- Si le conduit prend feu, utilisez un système adéquat pour étouffer les flammes ou appelez les pompiers.
- Branchez le produit sur une prise électrique dotée de mise à la terre. Evitez les prises électriques contrôlées par des interrupteurs ou des minuteries automatiques.
- Ne pas utiliser de câble d'alimentation abîmé ou usé.
- Si vous utilisez une multiprise, assurez-vous que la tension totale des dispositifs branchés ne dépasse pas celle de la prise. Veillez aussi à ce que la tension totale de tous les dispositifs branchés sur la prise murale ne dépasse pas le maximum admis.
- Ne pas nettoyer l'appareil, même partiellement, avec des substances facilement inflammables.
- Ne pas laisser des bidons et substances inflammables dans le local où est installée la cuisinière.
- Ne pas utiliser l'appareil comme incinérateur ou pour un usage différent de celui pour lequel il a été conçu.
- Ne pas utiliser d'autres combustibles que ceux préconisés.
- Ne pas utiliser de combustibles liquides.
- Quand il est en marche, l'appareil, et surtout les surfaces extérieures, atteint des températures très élevées; manœuvrez avec prudence pour éviter les brûlures.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine préconisées par le constructeur.
- N'effectuer aucune modification non autorisée de l'appareil.

ATTENZIONE!
- **L'utilisation de pellets de mauvaise qualité ou de n'importe quel autre matériau endommage les fonctions de la cuisinière et peut déterminer la cessation de la garantie et de la responsabilité du fabricant.**

Quelques précautions

- Ne pas toucher les *pièces chaudes* du produit (plaque vitrocéramique, tuyau de la fumée) pendant le fonctionnement normal.
- Eteindre le tableau électrique en agissant sur la touche prévue à cet effet. Ne pas débrancher le câble d'alimentation pendant que la cuisinière est en marche.
- Ne pas laisser les enfants s'approcher de la cuisinière en marche car ils pourraient se brûler en touchant les *pièces chaudes* de l'appareil.
- Interdire aux enfants et aux personnes inexpérimentées d'utiliser l'appareil.
- **Ne JAMAIS ouvrir la porte de la cuisinière pendant le fonctionnement normal.**

Conventions utilisées dans le manuel

ATTENZIONE! Danger pour la fonctionnalité de la cuisinière.

Danger générique pour la sécurité des personnes.

Danger du matériel à températures élevées pour les personnes et les choses.

Danger présenté par l'énergie électrique pour les personnes et les choses.

Danger de brûlures pour les personnes à cause des liquides chauds sous pression. (avec une température inférieure à celle d'ébullition à pression atmosphérique).

Utilisation prévue

La cuisinière **SMART 120** de Klover, à fonctionnement automatique, a été conçue pour réchauffer toute votre habitation.

La cuisinière fonctionne exclusivement à pellets de bois et seulement avec la porte du foyer fermée. Ne jamais ouvrir la porte de la cuisinière pendant le fonctionnement normal.
La cuisinière a un système à DOUBLE COMBUSTION qui garantit des fumées d'évacuation "propres", avec des émissions de CO dans l'atmosphère dans les limites les plus basses au niveau européen, ainsi qu'une moyenne de rendement exceptionnelle.

Ne pas utiliser la cuisinière dans le non respect des indications contenues dans ce manuel d'utilisation. La cuisinière est exclusivement un appareil d'intérieur.

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de la cuisinière.
En cas de cession du produit, l'utilisateur est dans l'obligation de remettre ce manuel au nouvel acheteur.

KLOVER S.R.L. DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES ACCIDENTS DERVIVANT DE L'INOBSERVATION DES CONSIGNES INDIQUEES DANS CE MANUEL.
KLOVER S.R.L. DECLINE, EN OUTRE, TOUTE RESPONSABILITE DERIVANT DE L'UTILISATION NON CONFORME DU PRODUIT DE LA PART DE L'UTILISATEUR, DE MODIFICATIONS ET/OU DE REPARATIONS NON AUTORISEES, DE PIECES DE RECHANGE NON ORIGINALES OU NON SPECIFIQUES POUR CE MODELE DE PRODUIT.
LA RESPONSABILITE DES OEUVRES EFFECTUEES POUR L'INSTALLATION DU PRODUIT N'EST PAS DE LA SOCIETE KLOVER S.R.L., MAIS ELLE EST ENTIEREMENT DE L'INSTALLATEUR AUQUEL NOUS DEMANDONS D'EFFECTUER LES CONTROLES QUI CONCERNENT LE CONDUIT DE CHEMINEE , LA PRISE D'AIR EXTERNE AINSI QUE L'EXACTITUDE DES SOLUTIONS D'INSTALLATION PROPOSEES. IL FAUT RESPECTER TOUTES LES NORMES DE SECURITE PREVUES PAR LA LOI EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'INSTALLATION DE L'APPAREIL.

LES OPERATIONS D'ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE DOIVENT ETRE EFFECTUEES UNIQUEMENT PAR UN PERSONNEL AUTORISE ET QUALIFIE.

Pour la validité de la garantie, l'utilisateur doit respecter les consignes indiquées dans ce manuel et en particulier:

- **Utiliser la cuisinière dans les limites d'utilisation de celle-ci ;**
- **Effectuer toutes les opérations d'entretien de façon constante ;**
- **Autoriser l'utilisation de la cuisinière aux personnes expertes et compétentes.**

L'inobservation des consignes contenues dans ce manuel fait déchoir automatiquement la garantie.

L'APPAREIL ET LE PELLET

Composants de la cuisinière

La cuisinière est livrée avec le matériel suivant :

- MODE D'EMPLOI, D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN ;
- 1 CABLE D'ALIMENTATION ;
- 1 CLE POUR L'OUVERTURE DU COMPARTIMENT TECHNIQUE ;
- 2 BROSSES A RAMONER POUR LE NETTOYAGE DES PASSAGES DE FUMEES (diamètre 65 mm et diamètre 40 mm).

Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil qui, en cas de cession de la cuisinière, doit être obligatoirement remis au nouvel acheteur.

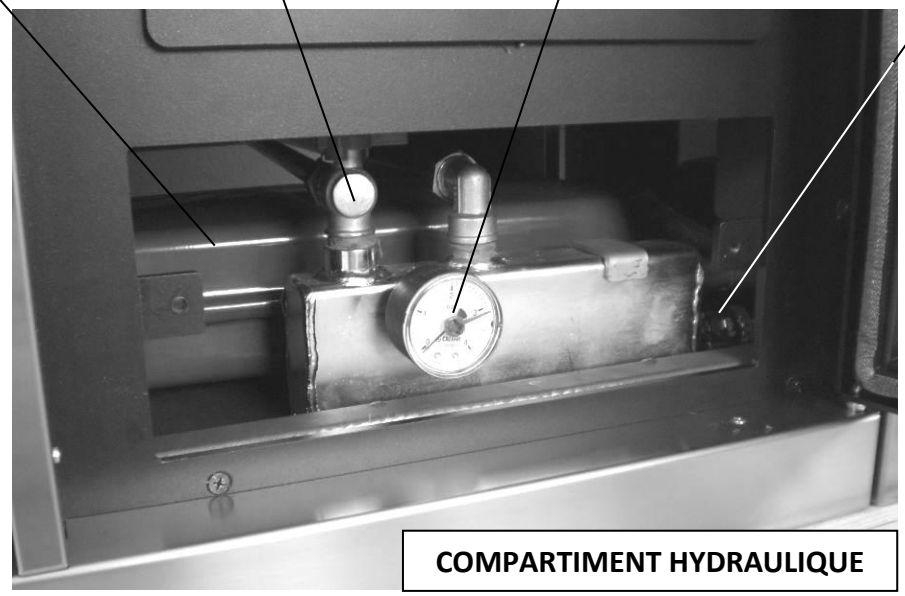
CLE POUR L'OUVERTURE DU COMPARTIMENT TECHNIQUE

VASE D'EXPANSION 10 L

ROBINET DE REMPLISSAGE DE L'INSTALLATION ET CORPS DE LA CHAUDIERE

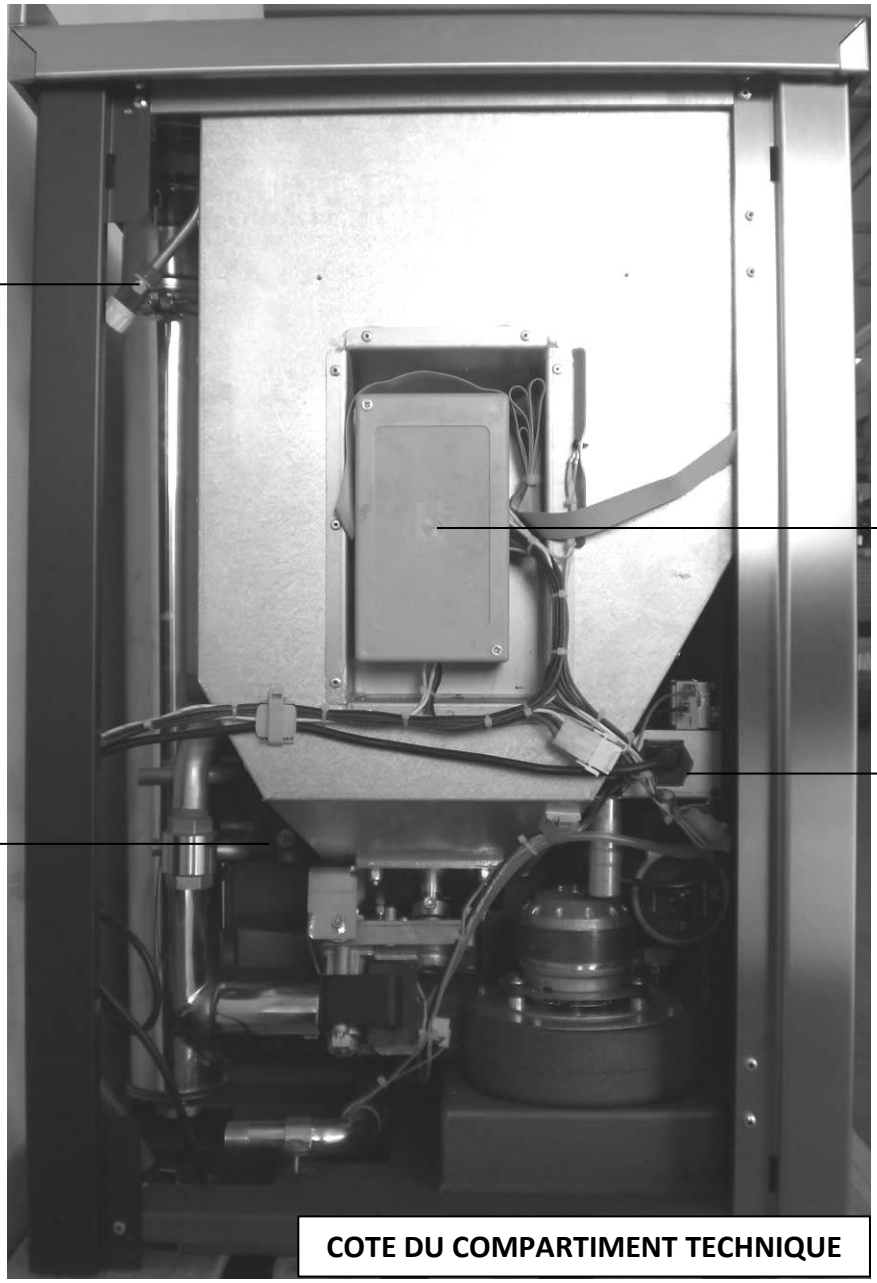
MANOMETRE DE PRESSION DE L'INSTALLATION

ROBINET D'EVACUATION DE L'INSTALLATION ET CORPS DE LA CHAUDIERE

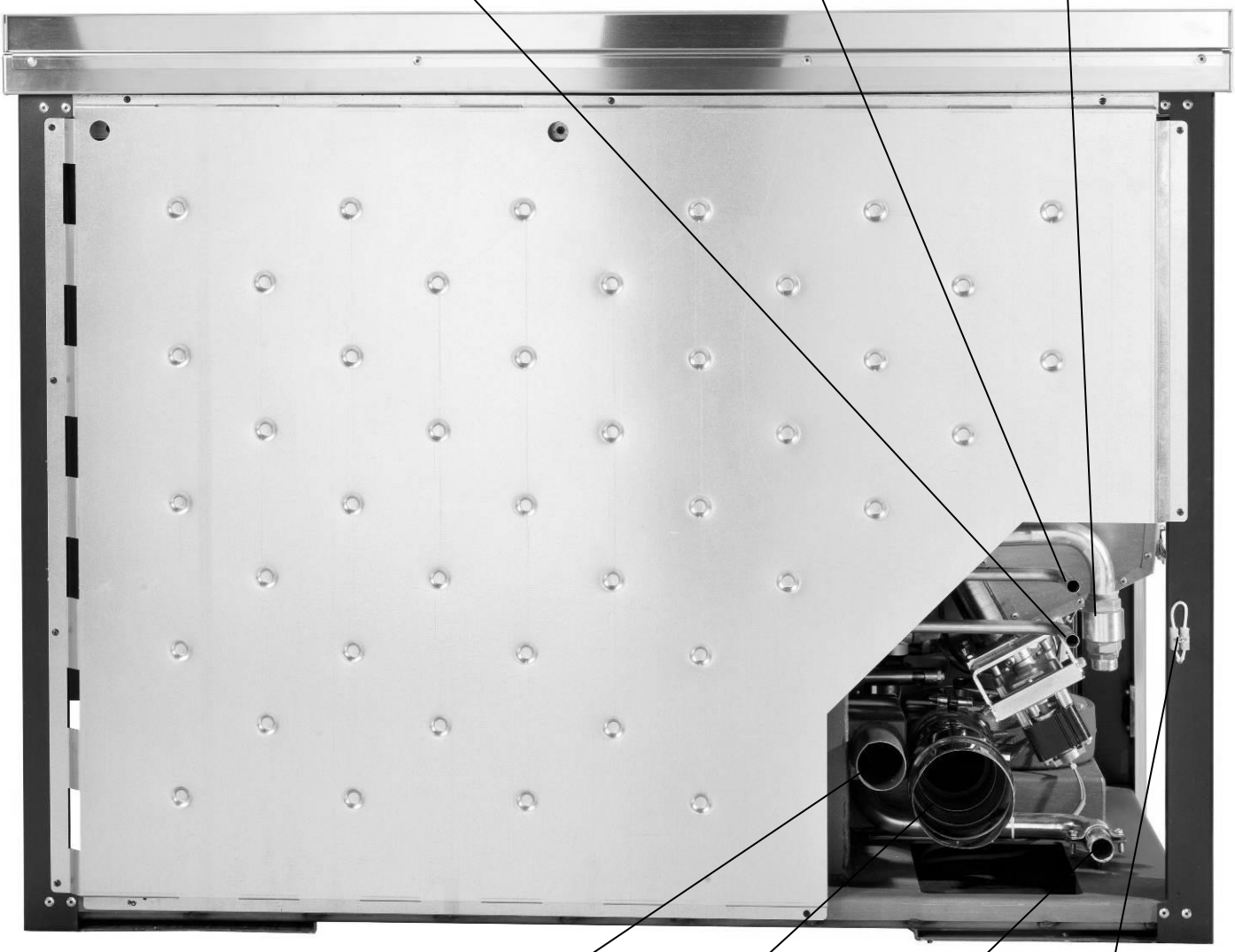


COMPARTIMENT HYDRAULIQUE

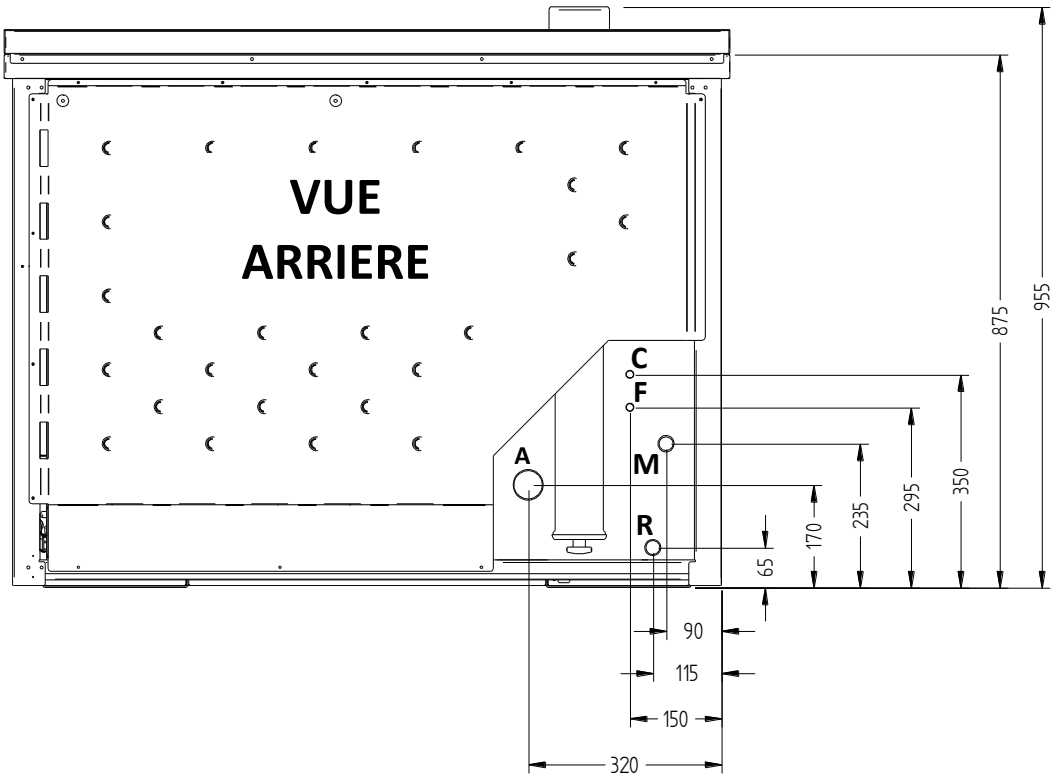
COMPARTIMENT TECHNIQUE

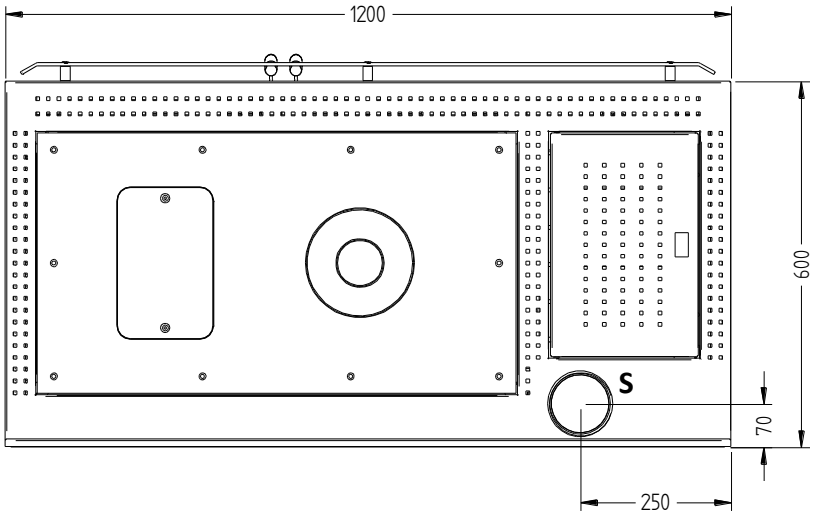

ROBINET MANUEL DE PURGE DE L'AIR
CARTE PUISSANCE
FILTRE ANTI-PERTURBATION EQUIPE DE 2 FUSIBLES INCORPORES (4A 250V) ET RACCORD POUR CABLE D'ALIMENTATION
SOUPAPE DE SURETE CALIBREE A 2,5 BAR
COTE DU COMPARTIMENT TECHNIQUE

ATTENTION: la cuisinière est fournie avec le câble d'alimentation déjà branché au filtre anti-perturbation.


ENTREE EAU FROIDE SANITAIRE (SEULEMENT SUR MOD. AVEC PREDISPOSITION) + REMPLISSAGE INSTALLATION ET CORPS DE LA CHAUDIERE
SORTIE EAU CHAUDE SANITAIRE (SEULEMENT SUR MOD. AVEC PREDISPOSITION)
RACCORD REFOULEMENT AVEC CLAPET DE RETENUE
TUYAU D'ASPIRATION DE L'AIR
EVACUATION DES FUMEES
RACCORD RETOUR
BORNE DE RACCORDEMENT DU THERMOSTAT AMBIANT

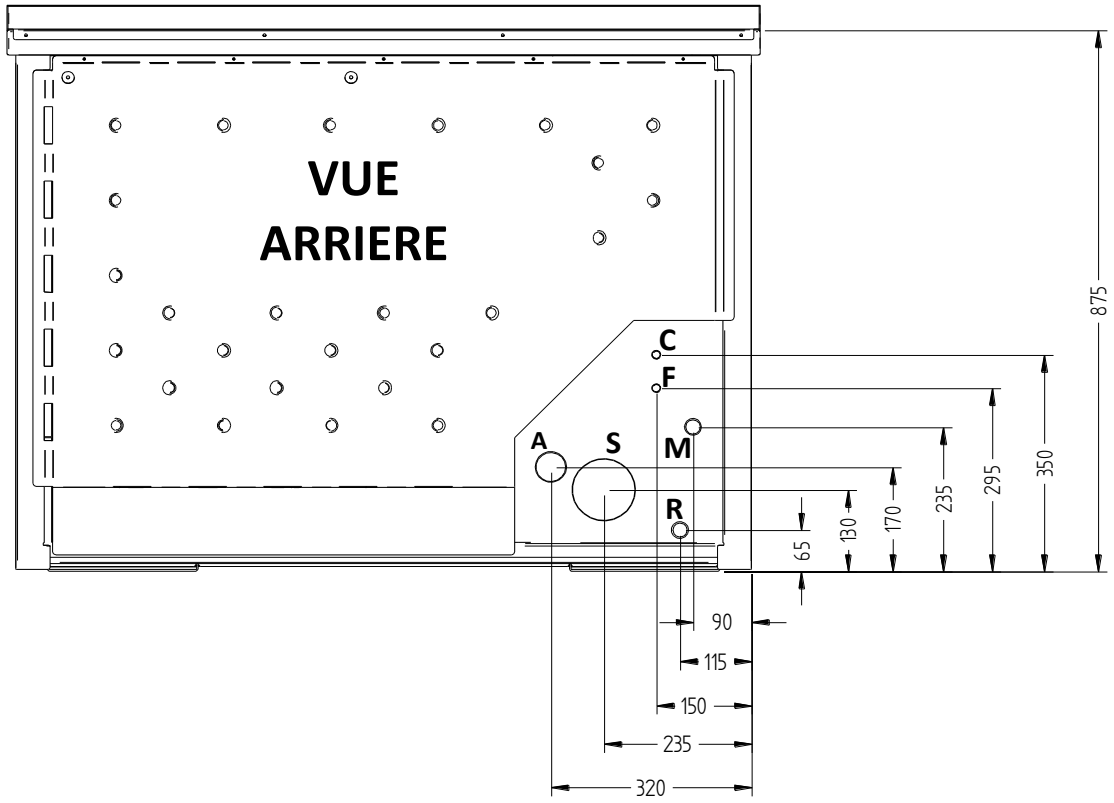
Fiche technique des raccords (Modèle avec sortie de fumées supérieure)

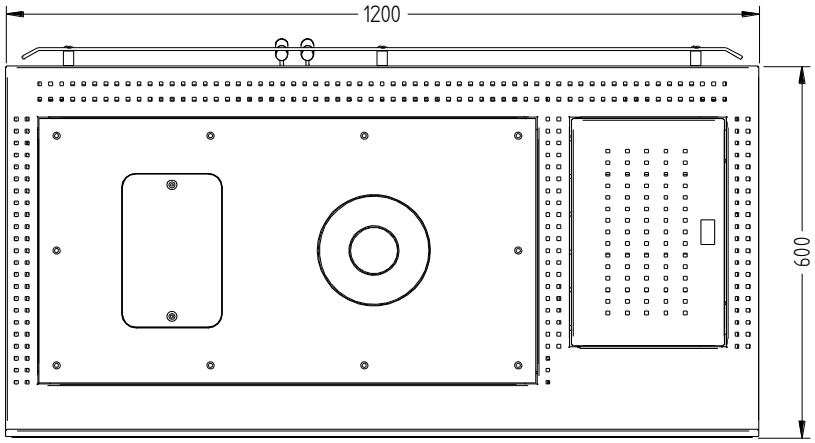




M = REFOULEMENT INSTALLATION Ø ¾" F GAZ
R = RETOUR INSTALLATION Ø ¾" M GAZ
C = SORTIE EAU CHAUDE SANITAIRE Ø 14 mm (seulement sur mod. prédisposés)
F = ENTREE EAU FROIDE SANITAIRE Ø 14 mm
S = SORTIE FUMEES Ø 100 mm M
A = ASPIRATION DE L'AIR Ø 50 mm

Fiche technique des raccords (Modèle avec sortie de fumées postérieure)





M = REFOULEMENT INSTALLATION Ø ¾" F GAZ
R = RETOUR INSTALLATION Ø ¾" M GAZ
C = SORTIE EAU CHAUDE SANITAIRE Ø 14 mm (seulement sur mod. prédisposés)
F = ENTREE EAU FROIDE SANITAIRE Ø 14 mm
S = SORTIE FUMEES Ø 100 mm M
A = ASPIRATION DE L'AIR Ø 50 mm

Caractéristiques techniques

Débit thermique nominal (réduit)	kW	**25,2 (7,5)**
Puissance thermique nominale (réduite)	kW	**22,7 (6,9)**
Puissance thermique nominale cédée à l'eau de chauffage (réduite)	kW	**17,5 (4,5)**
Puissance thermique nominale cédée au milieu (réduite)	kW	**5,2 (2,4)**
Rendement à puissance nominale (réduite)	%	**90,1 (92)**
CO mesuré à 13% d'oxygène à puissance thermique nominale (réduite)	%	**0,022 (0,044)**
Production d'eau chaude sanitaire (Δt = 25°C)	L/min	**10**
Volume chauffable à puissance nominale avec besoin 35 Kcal/m^3 (45 Kcal/m^3)	m^3	**560 (435)**
Tension nominale	V	**220**
Fréquence nominale	Hz	**50**
Vase d'expansion L/précharge bar		**10 / 1**
Pression maximale de fonctionnement/conseillée	bar	**2,5 / 1,5**
Tirage minimal à la cheminée en puissance nominale (réduite)	Pa	**12,6 (10)**
Flux du gaz de combustion à puissance nominale (réduite)	g/s	**16,2 (9,4)**
Température des fumées en sortie en puissance nominale (réduite)	°C	**145,1 (69,7)**
Capacité réservoir pellets	Kg	**32**
Consommation horaire de pellets min – max	Kg/h	**1,2 – 5,1**
Autonomie de fonctionnement à la puissance minimale – maximale	h	**27 – 7**
Capacité du corps de chaudière	L	**24**
Raccords hydrauliques chauffage REFOULEMENT/RETOUR	Ø	**3/4" / 3/4"**
Raccords hydrauliques eau sanitaire	mm	**14**
Distance minimale de sécurité par rapport aux matériaux inflammables	mm	**200**
Diamètre tuyau fumées	mm	**100**
Largeur	mm	**1200**
Hauteur	mm	**880**
Profondeur	mm	**600**
Poids	Kg	**290**

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter n'importe quelle modification pour améliorer les performances du produit.
La puissance thermique émise varie en fonction du type de pellet utilisé.

Caractéristiques du pellet

La cuisinière a été testée avec tous les types de pellet présents sur le marché. Le pellet utilisé doit avoir les caractéristiques suivantes :

- Diamètre 6 mm ;
- Longueur maximale 35 mm ;
- Contenu maximum d'humidité 8 – 9 %
- Bois 100%. Absence totale d'additifs.
- Résidu maximum de cendres 1,1 %

ATTENZIONE! Nous conseillons d'utiliser des pellets de bonne qualité pour obtenir un bon rendement de la cuisinière. **Le pellet doit être versé dans le réservoir avec une palette et pas directement avec le sac.**

Pour reconnaître le pellet de bonne qualité il faut que:

- Il soit constitué de cylindres ayant le même diamètre et une surface lisse et brillante ;
- Il n'y ait pas trop de sciure de bois dans les sacs ;
- Si l'on prend une poignée de pellets et qu'on le verse dans une bassine pleine d'eau, le pellet de bonne qualité coulera, dans le cas contraire il s'agit de pellet de mauvaise qualité ;
- Les éléments de certifications de qualité et surtout le respect des normes internationales comme DIN 51731 et O-NORM M7135 doivent apparaître sur les sacs ;
- Les sacs soient intacts car le pellet à tendance à absorber l'humidité. Non seulement l'humidité réduit le pouvoir calorifique et augmente les fumées émises mais elle gonfle le produit et peut créer des problèmes à la cuisinière.

Pour produire du pellet il faut respecter les normes internationales tout comme le font déjà la France, l'Autriche et l'Allemagne et dernièrement même certains pays de l'est qui doivent s'en tenir, pendant la phase de production, aux normes DIN 51731 et O-NORM M7135 qui établissent des valeurs minimums pour contrôler la qualité des pellets. En Italie, il n'existe aucune norme officielle mais nous conseillons d'utiliser des pellets conformes aux normes susmentionnées.

ATTENZIONE! **L'utilisation de pellet de mauvaise qualité ou de n'importe quel autre matériau endommage les fonctions de la cuisinière et peut déterminer la cessation de la garantie et de la responsabilité du fabricant.**

Afin de garantir une combustion sans problèmes il faut que les pellets soient conservés dans un lieu sec.

CARACTERISTIQUES REQUISES DU LIEU D'INSTALLATION

Positionnement

La phase initiale, pour installer au mieux la cuisinière, est de trouver son emplacement optimal ; à ce propos il faut évaluer les éléments suivant :

- Possibilité de créer une prise d'air externe ;
- Possibilité de créer un conduit de cheminée droit et si possible coaxial à la sortie de la cuisinière ;
- Proximité du collecteur hydraulique principal et/ou de la chaudière (s'il en existe déjà une) ;
- Proximité ou facilité de branchement sur le réseau hydraulique ;
- Accès facile pour nettoyer la cuisinière, les conduits de gaz d'évacuation et le conduit de cheminée.

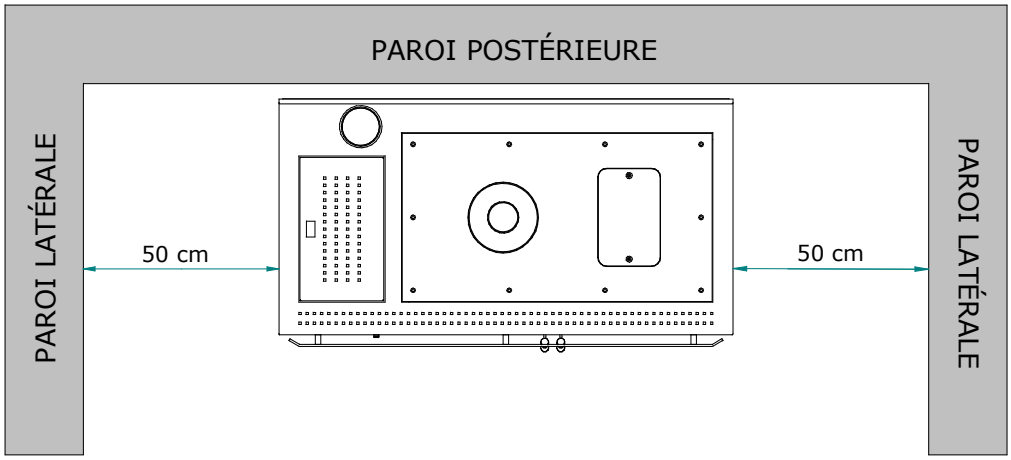
ATTENZIONE!

La cuisinière doit être installée sur un sol offrant une capacité de charge adéquate. Si la construction existante ne remplit pas cette condition, des mesures appropriées (plaque de répartition du poids, etc.) devront être prises.
Le meilleur emplacement étant établi, positionnez la cuisinière en observant scrupuleusement les indications suivantes.

La distance minimale de sécurité entre le poêle et les matières inflammables est de 200 mm de chaque côté et derrière la cuisinière.

Espaces autour et au-dessus de la cuisinière

La figure ci-dessous indique les distances minimales à respecter par rapport aux parois lors de l'emplacement de la cuisinière.



L'éventuelle hotte de fumées montée au-dessus de la cuisinière doit être à une distance d'au moins 70 cm de la partie supérieure de la cuisinière (voir aussi les caractéristiques techniques indiquées dans le manuel d'instructions annexé à la hotte de fumées à installer).

Les meubles et objets mobiles doivent être placés à au moins 10 cm des parois latérales de l'appareil ; **ces objets devront être faciles à enlever en cas d'entretien de la cuisinière, et devront être en tout cas déplacés avant l'intervention du Centre d'Assistance Technique autorisé, afin de permettre à celui-ci d'accéder facilement aux côtés de l'appareil.**

Il est déconseillé de suspendre les étagères ou de construire de faux-plafonds au-dessus de la cuisinière si ces derniers ont une mauvaise résistance à la chaleur. Ces étagères ou faux-plafonds doivent en tout cas se trouver à au moins 70 cm de la plaque de cuisson supérieure.

Protéger toutes les structures qui pourraient prendre feu contre les radiations chaudes du feu.

Prise d'air externe

Durant le fonctionnement, la cuisinière prélève l'air de la pièce où il est installé; **il est donc indispensable que cet air soit réintégré par une prise d'air externe.**

ATTENZIONE!

Il est donc nécessaire de réaliser une prise d'air sur l'arrière de l'appareil (trou de 15 cm de diamètre) à une hauteur de 20 cm du sol et placée près du tuyau d'aspiration de l'air de la cuisinière (voir figure A et Fiche technique des raccords).

Si la prise d'air faite sur l'arrière ne prélève pas l'air directement de l'extérieur de l'habitation, il est indispensable de réaliser un autre trou dans le local adjacent, à condition que ce dernier communique avec l'extérieur de l'habitation (diamètre minimal 15 cm).

Si vous ne pouvez pas réaliser la prise d'air à l'arrière de la cuisinière, garder celle-ci à une distance d'au moins 5 cm de la paroi arrière et percez le trou du diamètre indiqué dans un mur périmétral de la pièce où est installée la cuisinière.

ATTENZIONE!

Le trou doit être protégé à l'extérieur par une grille fixe. **Contrôler périodiquement que cette grille ne s'obstrue pas à cause des feuilles ou autres en bloquant ainsi le passage de l'air.**

La norme UNI 10683 INTERDIT d'aspirer de l'air comburant dans les garages, les magasins de matières combustibles ou les activités avec danger d'incendie.

Ne pas relier la prise d'air externe à la cuisinière avec un tuyau. Si d'autres appareils de chauffage ou d'aspiration sont installés dans la pièce, les prises d'air devront garantir le volume nécessaire d'air pour un fonctionnement correct de tous les dispositifs.

Dans la pièce où doit être installée la cuisinière , seuls peuvent préexister ou être installés des appareils fonctionnant de manière étanche (par ex. appareils à gaz du type C, comme les définit la norme UNI 7129) ou ne mettant pas en dépression la pièce par rapport à l'air extérieur.

Les ventilateurs d'extraction utilisés dans la même pièce ou le même espace que l'appareil peuvent créer des problèmes de fonctionnement à la cuisinière.

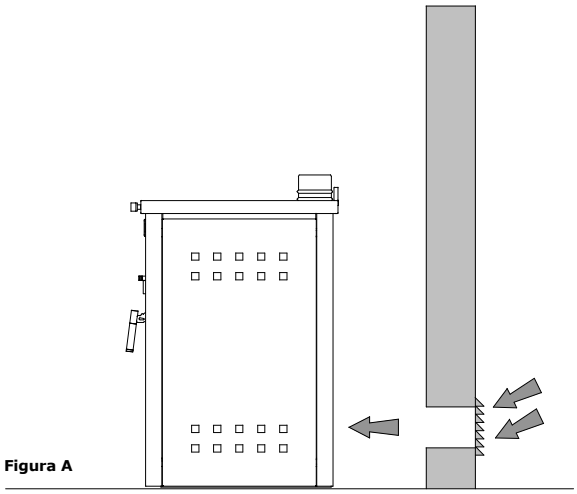


Figura A

Conduit de cheminée et raccordement - Pot de cheminée

ATTENZIONE!

Le **conduit de cheminée** est un élément fondamental pour le bon fonctionnement de la cuisinière. La section minimale du conduit de cheminée doit être celle indiquée dans les caractéristiques techniques de la cuisinière (120 mm). Chaque cuisinière doit avoir son conduit de cheminée, sans autres éléments introduits (chaudières, cheminées, poêles, etc.). Les dimensions du conduit de cheminée sont étroitement liées à sa hauteur, qui doit être mesurée de l'entrée de la cuisinière à la base du pot de cheminée. Pour garantir le tirage, la surface de sortie des fumées du pot de cheminée doit être deux fois plus grande que la section du conduit de cheminée.

Le conduit d'évacuation des produits de la combustion générés par l'appareil à tirage forcé doit remplir les conditions suivantes:

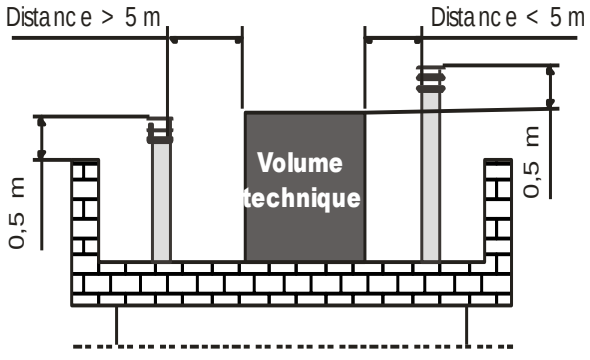
- être étanche aux produits de la combustion, imperméable et convenablement isolé et calorifugé, conformément aux conditions d'emploi (cf. UNI 9615) ;
- Etre réalisé en une matière capable de résister aux contraintes mécaniques normales, à la chaleur, à l'action des produits de la combustion et d'éventuelles condensations;
- avoir, après le segment vertical et sur tout le parcours restant, un mouvement ascensionnel, avec une pente minimale de 5%. La longueur de la partie de mouvement sub-horizontal ne doit pas dépasser le quart de la hauteur efficace H de la cheminée ou du conduit de cheminée et jamais les 2 000 mm ;
- Avoir une section interne de préférence circulaire : les sections carrées ou rectangulaires doivent avoir des angles arrondis et un rayon minimum de 20 mm
- avoir une section interne constante, libre et indépendante ;
- avoir les sections rectangulaires avec un rapport maximum entre les côtés de 1,5 ;
- **Si le conduit de cheminée est installé à l'extérieur ou dans une pièce froide (exemple pièce de chaudière) il faudra le calorifuger pour éviter le refroidissement des fumées et la formation de condensation ;**
- Pour le montage des conduits de fumée (segment qui va de l'appareil à l'entrée du conduit de cheminée) les éléments devront être en matières non combustibles capables de résister aux produits de la combustion et aux éventuelles condensations ;
- Il est interdit d'utiliser des tubes en fibrociment pour relier des appareils au conduit de cheminée;
- Les conduits de fumée ne doivent pas traverser les pièces où l'installation d'appareils à combustion est interdite;
- Le montage des conduits de fumée doit être effectué de manière à garantir l'étanchéité aux fumées quand l'appareil fonctionne en dépression ;
- **Le montage de segments horizontaux doit être interdit**;
- Les éléments en contre-pente sont interdits;
- Le conduit de fumée doit permettre de récupérer la suie ou être ramonable et il doit être à section constante ;
- Il est interdit de faire transiter dans des conduits de fumée, même s'ils sont surdimensionnés, d'autres conduits d'adduction d'air et d'autres tuyauteries.

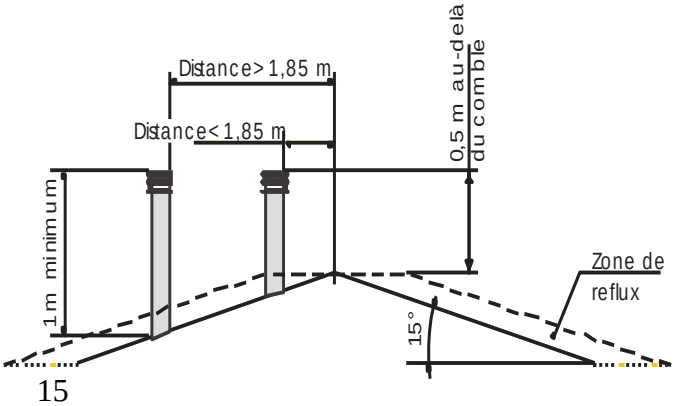
Le **pot de cheminée** est un dispositif de couronnement du conduit de cheminée qui permet de faciliter la dispersion des produits de la combustion.

Elle doit remplir les conditions suivantes :

- avoir une section utile de sortie faisant au moins le double de celle du conduit de cheminée sur lequel elle est insérée ;
- avoir une conformation qui empêche la pluie et la neige de pénétrer dans le conduit de cheminée ;
- être construite de manière à ce que, même en cas de vent, quelles qu'en soient la direction et l'inclinaison, l'évacuation de la combustion soit assurée.

La hauteur du débouché (on entend par hauteur celle qui correspond au sommet du conduit de cheminée, indépendamment d'éventuelles cheminées) doit être en-dehors de la zone de reflux, pour éviter la formation de contre-pressions qui empêcheraient l'évacuation des produits de combustion dans l'atmosphère.
Il faut par conséquent respecter les hauteurs minimales indiquées aux figures suivantes :





AUTRES CONSIGNES A RESPECTER

La cuisinière fonctionne avec la chambre de combustion en dépression ; **il est fondamental que l'évacuation soit à étanchéité hermétique.**
Nous conseillons d'utiliser des tuyaux rigides en acier inox, avec joint d'étanchéité de 120 mm de diamètre minimum.

Les tuyaux doivent être à double paroi ou bien suffisamment isolés avec de laine de roche. La température maximale du tuyau ne doit pas dépasser 70 °C.

LA REALISATION D'UN PREMIER SEGMENT VERTICAL D'AU MOINS 1,5 METRES EST OBLIGATOIRE POUR GARANTIR UNE BONNE EXPULSION DES FUMEES.

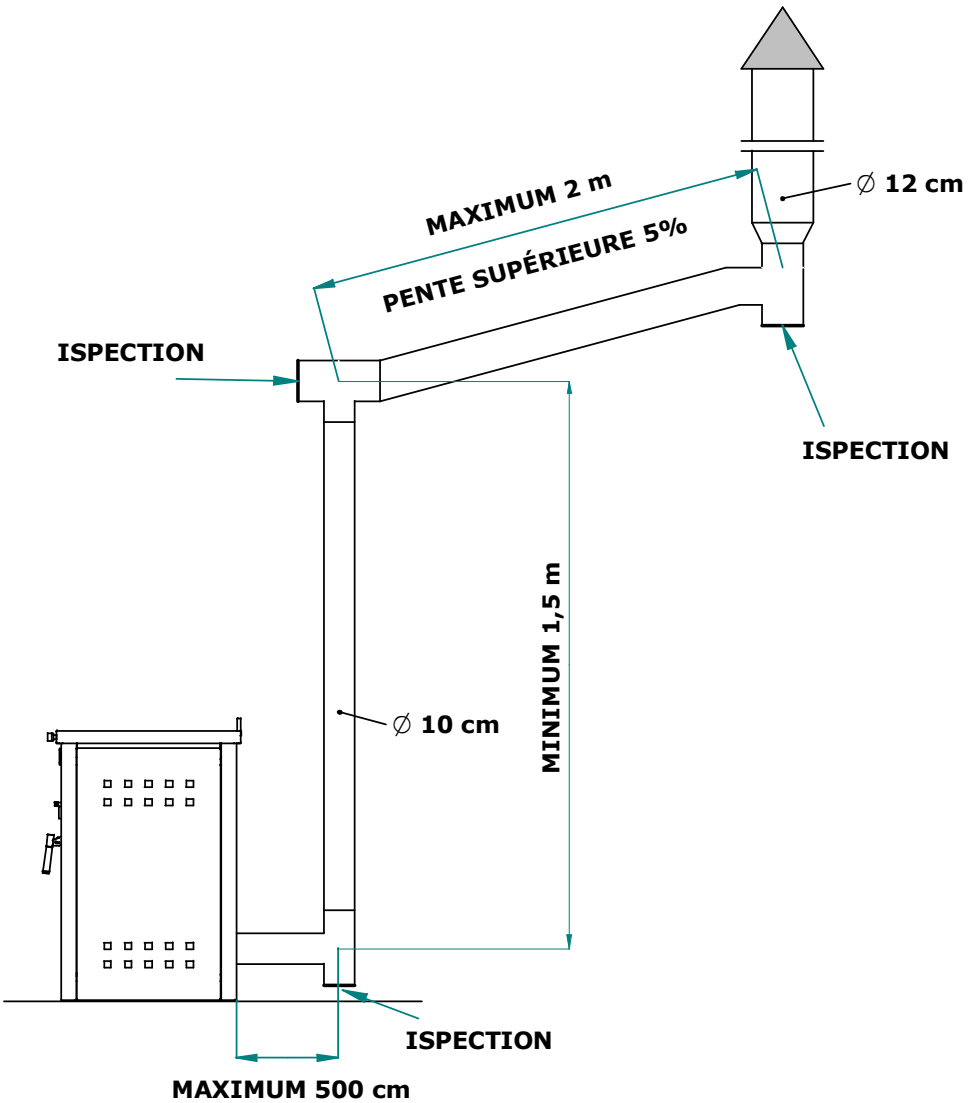
Chaque changement de direction doit être réalisé avec un té de tubage avec bouchon d'inspection.
Les tuyaux doivent garantir l'étanchéité à la fumée au moyen de joints résistants à 250 °C.
Fixer les tuyaux au mur avec des colliers spéciaux pour éviter les éventuelles vibrations.

ATTENZIONE!

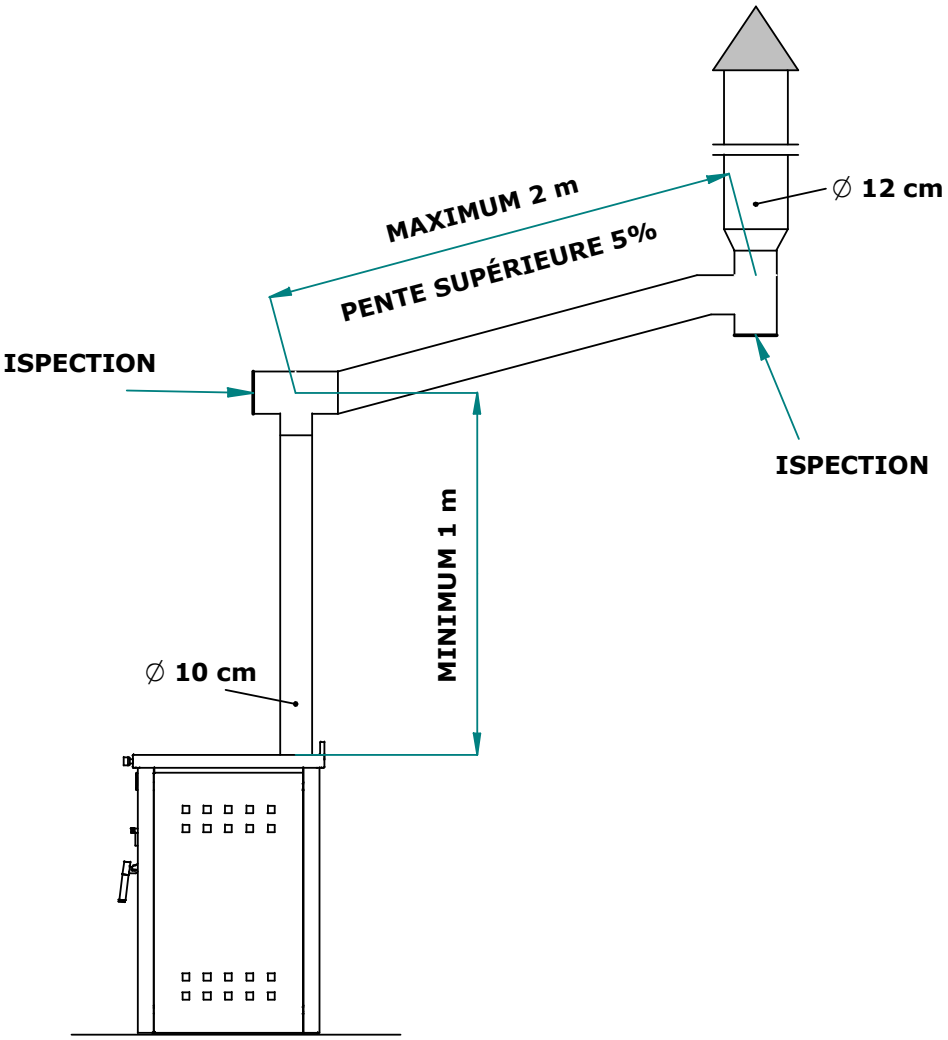
ATTENTION: IL EST STRICTEMENT INTERDIT D'INSTALLER DES SOUPAPES DE REGULATION DU TIRAGE (PAPILLONS).

Pour le raccordement au conduit de cheminée, il existe deux solutions indiquées ci-dessous :

SOLUTION 1 – SORTIE DE FUMEES POSTERIEURE



SOLUTION 2 – SORTIE DE FUMEES SUPERIEURE



Si l'on utilise un conduit de cheminée "traditionnel" pour l'évacuation des fumées, il faut s'assurer que celui-ci soit en bon état et qu'il soit conforme avec les normes en vigueur. **Si le conduit de cheminée devait être trop grand (diamètre interne supérieur à 14 cm) il faudra garnir de tubes le conduit de cheminée avec un tube en acier inox opportunément isolé (avec de laine de roche ou avec du vermiculite) et dimensionné en fonction du parcours. Le raccordement au conduit de cheminée doit être opportunément scellé.**

ATTENZIONE!

Lors de la réalisation du conduit de cheminée il ne doit pas y avoir plus de 4 changements de direction, y compris le té de tubage initial. La longueur maximale admise du segment horizontal est de 2 mètres. Avant d'effectuer des déplacements horizontaux il est indispensable d'effectuer au moins 1,5 mètres de segment vertical.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement électrique doit être exécuté **exclusivement par un personnel qualifié**, conformément à toutes les normes de sécurité générales et locales en vigueur.

Contrôlez si la tension et la fréquence correspondent à 220 V – 50 Hz.

La sécurité de l'appareil est assurée quand celui-ci est correctement relié à une mise à la terre efficace.

Prévoyez, dans le raccordement électrique au secteur, un interrupteur magnétothermique différentiel à 6 A – Id 30 mA avec charge de rupture adéquate. Les connexions électriques, y compris la mise à la terre, doivent être effectuées après avoir coupé la tension sur le système électrique.
En réalisant l'installation, considérez que les câbles doivent être posés de manière inamovible et loin des pièces pouvant atteindre une température élevée. Dans le câblage final du circuit, utilisez exclusivement des composants ayant un degré de protection électrique adéquat.

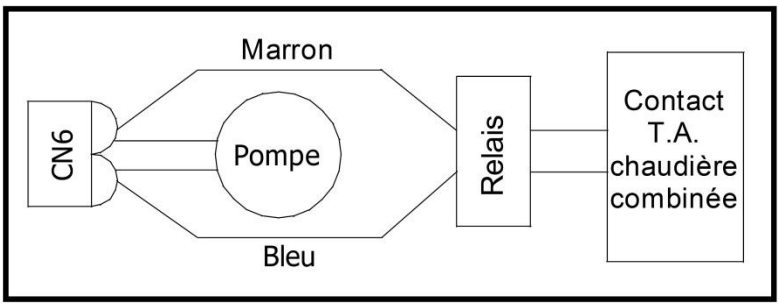
KLOVER srl décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou subis par des personnes ou des animaux, découlant du manque de raccordement de la cuisinière à la terre et de l'inobservation des normes CEI.

La centrale électronique gère et contrôle toutes les fonctions de la cuisinière en garantissant à tout moment le fonctionnement optimal de tout l'appareil.

Contrôle d'une éventuelle chaudière associée

Si vous voulez associer votre cuisinière *Smart 120* à une autre chaudière déjà branchée sur le circuit (par exemple une chaudière à gaz murale) assurez-vous que quand la cuisinière à pellets fonctionne pour chauffer le circuit, la chaudière associée s'arrête. Ceci, afin que les calories des deux appareils installés dans l'installation ne se somment pas. Voici donc que notre prédisposition intervient sur la chaudière au moment où se met en marche le circulateur du chauffage de la cuisinière à pellets. De cette manière, vous n'aurez jamais deux chaudières en marche en même temps sur le même circuit. La chaudière associée sera cependant toujours utilisable pour produire de l'eau chaude sanitaire.

Les deux fils prédisposés sur l'arrière de la* cuisinière *(fil bleu et fil marron), en sortie, auront une tension de 220 V quand le circulateur de la* cuisinière *à pellets fonctionne, aucune tension quand le circulateur s'arrête.
Il est donc facile de relier les 2 fils à un relais qui contrôlera l'entrée Thermostats d'ambiance de la chaudière associée.

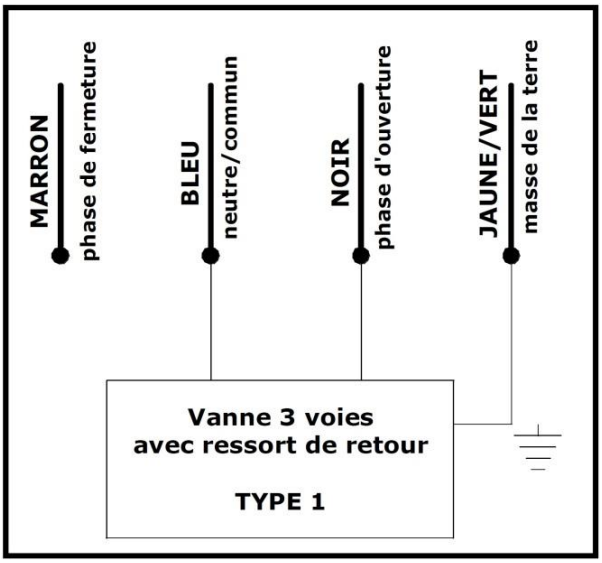


Contrôle d'une éventuelle vanne motorisée à trois voies pour l'installation sanitaire

La cuisinière *Smart 120* est équipée dans la version standard d'un contrôle pour une éventuelle vanne motorisée à 3 voies à installer sur le circuit sanitaire. Dans la partie arrière de la cuisinière, un petit câble à 4 fils avec faston protégés sort ; il peut justement être utilisé pour commander cette vanne. Les quatre fils du petit câble sont de couleurs différentes, précisément :

1. **Fil bleu** = **COMMUNE VANNE 3 VOIES**
2. **Fil noir** = **COTE CUISINIERE A PELLETS**
3. **Fil marron** = **COTE CHAUDIERE A GAZ**
4. **Fil jaune/vert** = **MASSE**

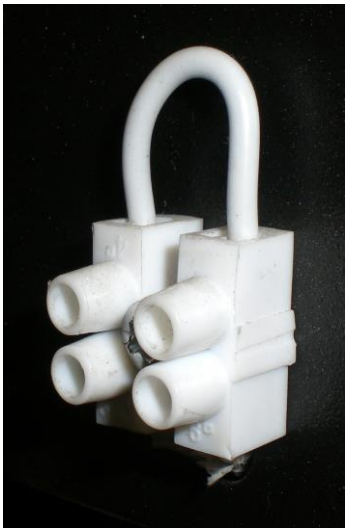
Voici un exemple de branchement qui utilise une vanne 3 voies avec retour à ressort. N'oubliez pas que le branchement hydraulique doit être fait de manière à ce que, quand la vanne est au repos, l'eau passe par la chaudière à gaz. Ce n'est que lorsque la température de la cuisinière à pellets sera suffisante (valeur programmée par panneau de commandes) que la vanne 3 voies sera alimentée, fermera le circuit de la chaudière à gaz et ouvrira celui de la cuisinière *Smart 120*.



N.B. : le fil marron peut être utilisé pour commander un éventuel relais de service.

Branchement au thermostat ambiant

Derrière la cuisinière se trouve une borne montée en pont (contact libre de tension) qui sert à relier éventuellement un thermostat ambiant. On pourra donc relier simplement un thermostat externe ayant la fonction d'ouvrir ou de fermer le contact selon la demande de chaleur.



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Avec contact ouvert :

1. La cuisinière passe directement en économie de fonctionnement *"T-OFF ECONOMIA" ("T-OFF ECONOMIE")*, réduisant ainsi au minimum la puissance de travail.
2. La pompe de la cuisinière s'éteint.
3. Par inertie thermique, la température dans la cuisinière augmente jusqu'à atteindre la température configurée sur le *"SET H2O"* en affichant sur l'afficheur *"T-H2O ECONOMIA" ("T-H2O ECONOMIE")*
4. Maintenant la cuisinière s'éteindra automatiquement s'il y a au moins une des conditions suivantes :
   - Si elle reste en Economie de Fonctionnement *"T-H2O ECONOMIA" ("T-H2O ECONOMIE")* pendant une période configurée sur Pr44 (valeur configurée en usine 30 minutes).
   - Si elle dépasse le différentiel de température configuré sur Pr43 (valeur configurée en usine 5°C) c'est-à-dire **Température H2O > (*"SET H2O"* + Pr43)**

N.B. : la pompe est calibrée pour démarrer dans toutes les conditions à des températures ≥ 83°C (voir tableau des paramètres).

ATTENTION : Au cas où serait configurée une des trois PUISSANCES FOUR, le fonctionnement du thermostat ambiant est exclu.

La cuisinière se rallumera automatiquement si les deux conditions suivantes sont présentes :

- Si le contact du thermostat ambiant se ferme.
- Si la cuisinière descend en-dessous du différentiel de température configuré sur Pr43 (valeur configurée en usine 5°C) c'est-à-dire **Température H2O < (*"SET H2O"* – Pr43)**.

Si la condition susmentionnée se vérifie quand la cuisinière est encore en train d'effectuer le cycle d'arrêt il est préférable d'attendre que ce dernier termine.

BRANCHEMENT HYDRAULIQUE

Les branchements hydrauliques doivent être effectués de façon rationnelle en utilisant les raccords sur le gabarit de la cuisinière. Pour faciliter le raccordement des tuyaux, nous avons prédisposé tous les raccords hydrauliques sur le côté arrière gauche, en laissant la place pour pouvoir faire facilement les branchements nécessaires.
Pour faciliter le branchement hydraulique, il est opportun de démonter le flanc gauche de la cuisinière pour avoir accès au *"compartiment technique latéral"*.
La cuisinière peut être associée à toute autre chaudière déjà installée ; naturellement, il est indispensable d'enclencher les sécurités nécessaires et les interceptions qui conviennent à l'installation et à l'utilisation.

N.B. : La cuisinière peut être installée avec le vase d'expansion fermé puisqu'elle est équipée d'un dispositif d'arrêt de remplissage de combustible, d'un thermostat à réarmement manuel de sécurité et d'une alarme sonore qui interviennent en cas de température trop élevée.

Il est possible d'installer la cuisinière dans la même pièce qu'une autre chaudière uniquement si cette dernière est équipée de caisson d'étanchéité.

ATTENZIONE!

LE MONTAGE DE LA CUISINIERE DOIT ETRE EXECUTE EXCLUSIVEMENT PAR UN PERSONNEL QUALIFIE. OBSERVER SCRUPULEUSEMEMNT LES INDICATIONS FOURNIES DANS CE MANUEL ; EN CAS DE DOUTE, CONSULTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE.
NOUS DECLINONS TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE DEGATS CAUSES PAR UN MONTAGE ERRONE.

LA PRESSION MAXIMALE EN ENTREE DE L'EAU DE RESEAU NE DOIT JAMAIS DEPASSER 3 BARS ; PRESSION DE FONCTIONNEMENT CONSEILLEE : 1,2 BARS.

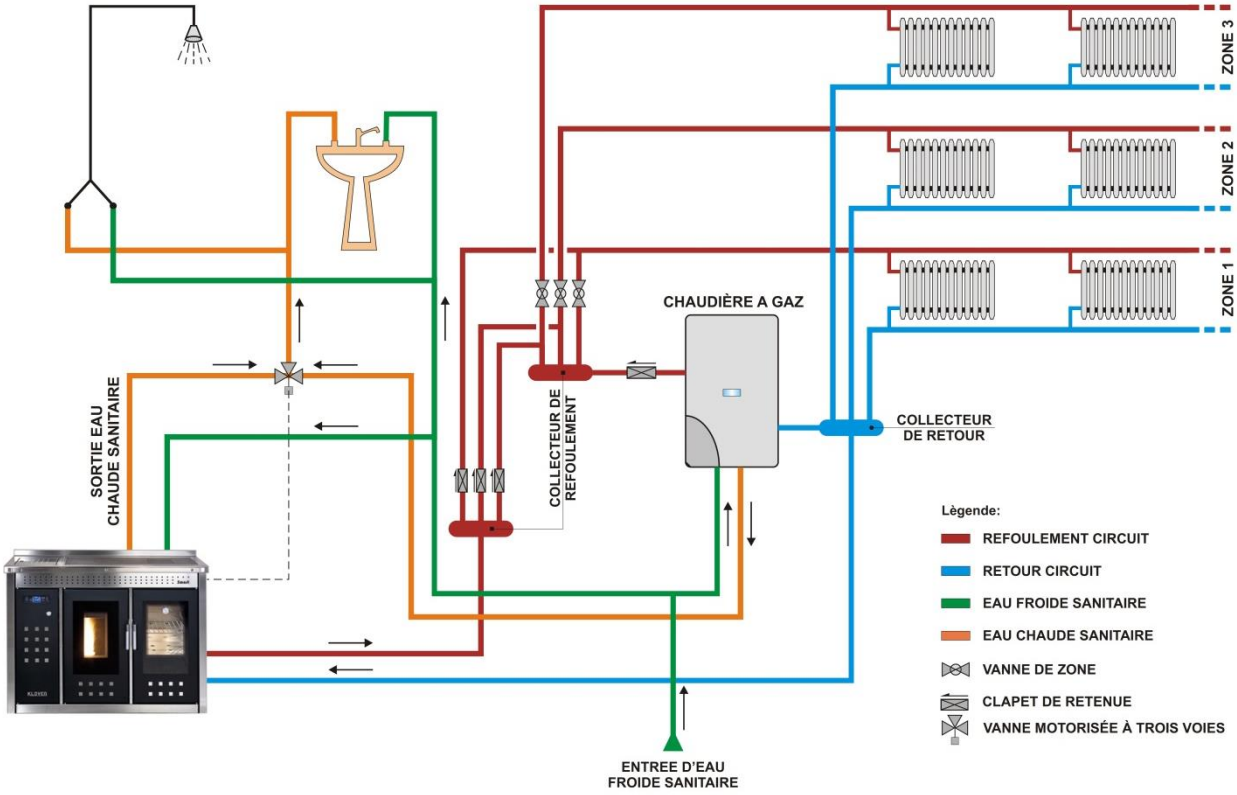
ATTENZIONE!

VEILLEZ A NE PAS FAIRE PASSER DE FILS ELECTRIQUES A PROXIMITE DU CONDUIT DE FUMEES, A MOINS QU'ILS NE SOIENT ISOLES PAR UNE MATIERE ADEQUATE.

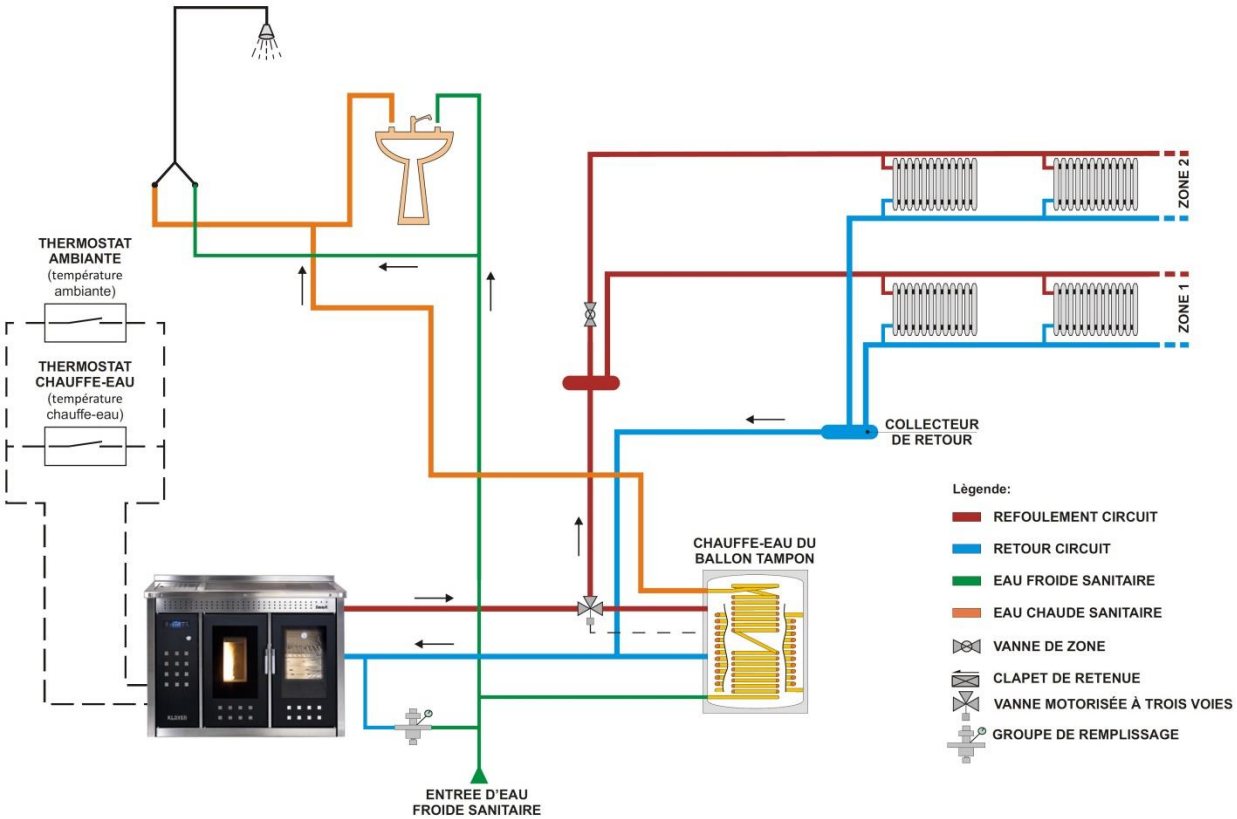
EN CAS D'EAU DONT LA DURETE EST SUPERIEURE A 28 °f IL EST INDISPENSABLE D'INSTALLER UN DISPOSITIF ANTI-CALCAIRE, A CHOISIR SELON LES CARACTERISTIQUES DE L'EAU.

Exemple de branchement

EXEMPLE DE BRANCHEMENT EN ASSOCIATION AVEC CHAUDIERE A GAZ



EXEMPLE DE BRANCHEMENT EN ASSOCIATION AVEC RESERVOIR D'ACCUMULATION POUR EAU CHAUDE SANITAIRE



Ces schémas sont purement indicatifs et ne constituent aucun engagement ou responsabilité de la part de KLOVER s.r.l. ou de ses collaborateurs.
La conception exécutive et la mise en service consécutive devront être réalisées dans le respect rigoureux des normes en vigueur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Précautions à prendre avant le nettoyage

Avant d'effectuer une quelconque opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que :

- **La cuisinière soit éteinte et entièrement froide, dans toutes ses parties ;**
- La cendre soit complètement froide ;
- Avant de remettre en service la cuisinière, réinstaller tous les composants précédemment démontés.

Durant les opérations de nettoyage, utiliser les équipements de protection individuelle prévus par la directive 89/391/CEE.

La fréquence de nettoyage dépend du type et de la qualité du pellet brûlé. Par conséquent les temps indiqués par la suite peuvent varier.

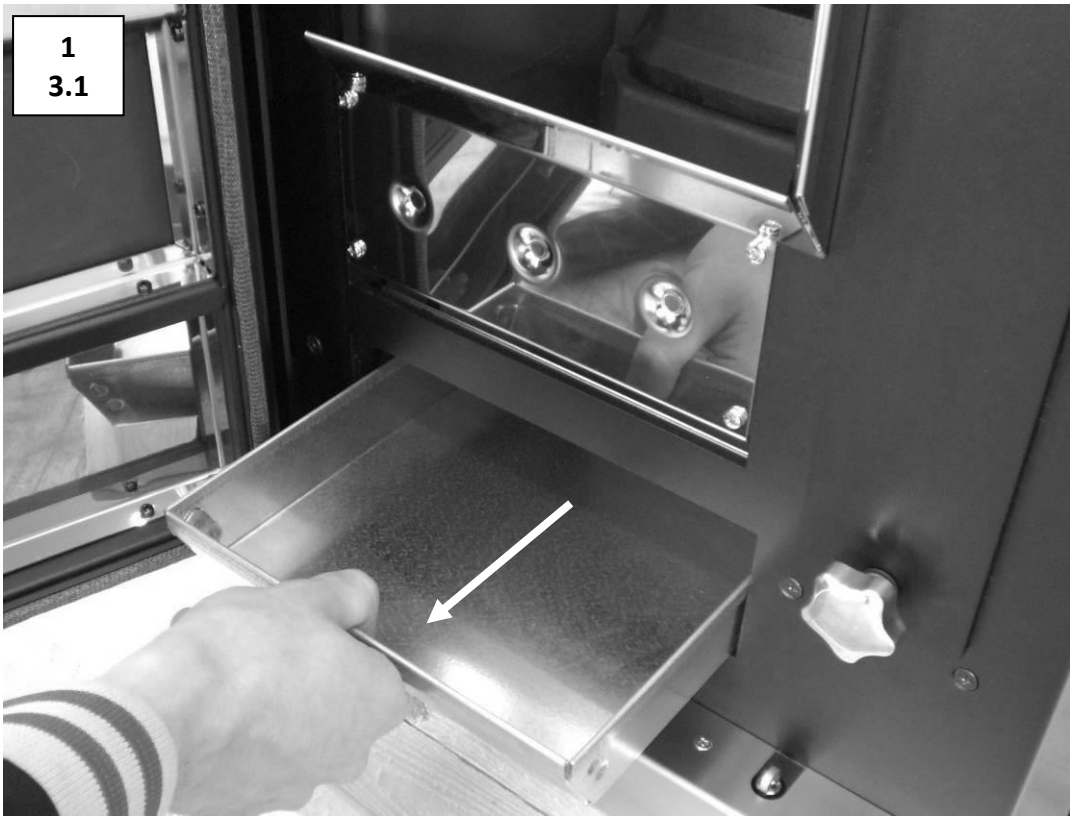
Tout problème de la cuisinière dérivant du manque de nettoyage de cette dernière ne sera pas couvert par la garantie.

Nettoyage ordinaire (1)

La cuisinière nécessite d'un nettoyage périodique qui doit être effectué au moins toutes les 20 heures de fonctionnement ou après 3-4 allumages, afin de toujours garantir un rendement efficace et un fonctionnement optimal.

Nettoyer soigneusement le brasier des résidus de combustion en l'enlevant de son logement.

Aspirer, avec un aspirateur, la cendre qui se dépose sous le brasier.



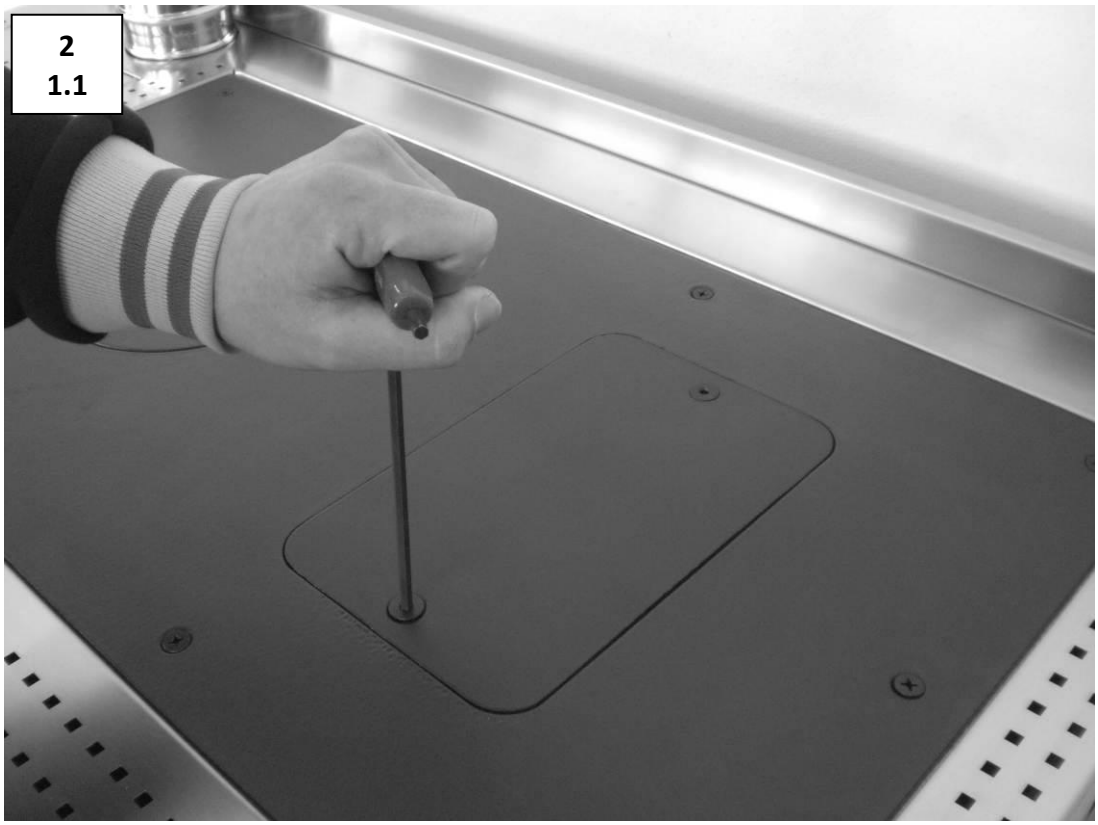
Vider le tiroir à cendres.

ATTENTION : utiliser les aspirateurs appropriés du type "bidon", équipés de filtre à maille fine pour éviter de renvoyer dans l'environnement la cendre aspirée et d'endommager l'aspirateur lui même.

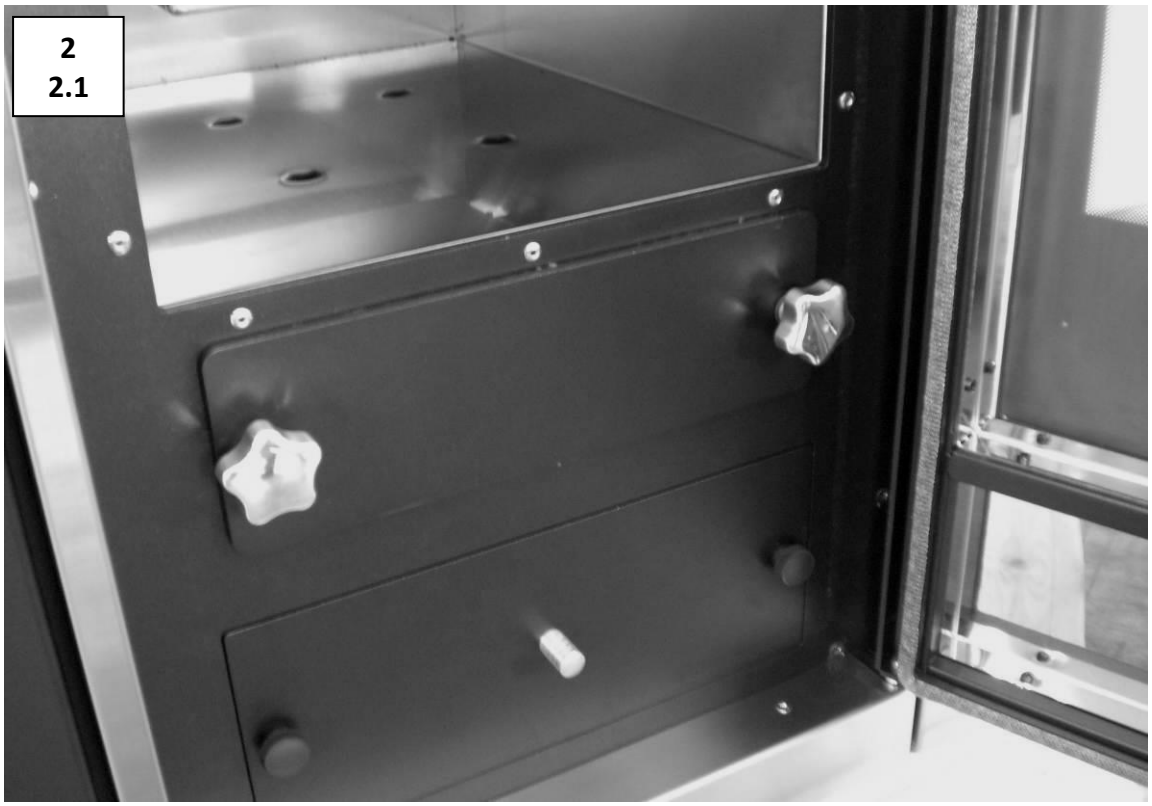
Nettoyage extraordinaire (2)

A effectuer au moins tous les 30 jours.

Effectuer le nettoyage ordinaire ;



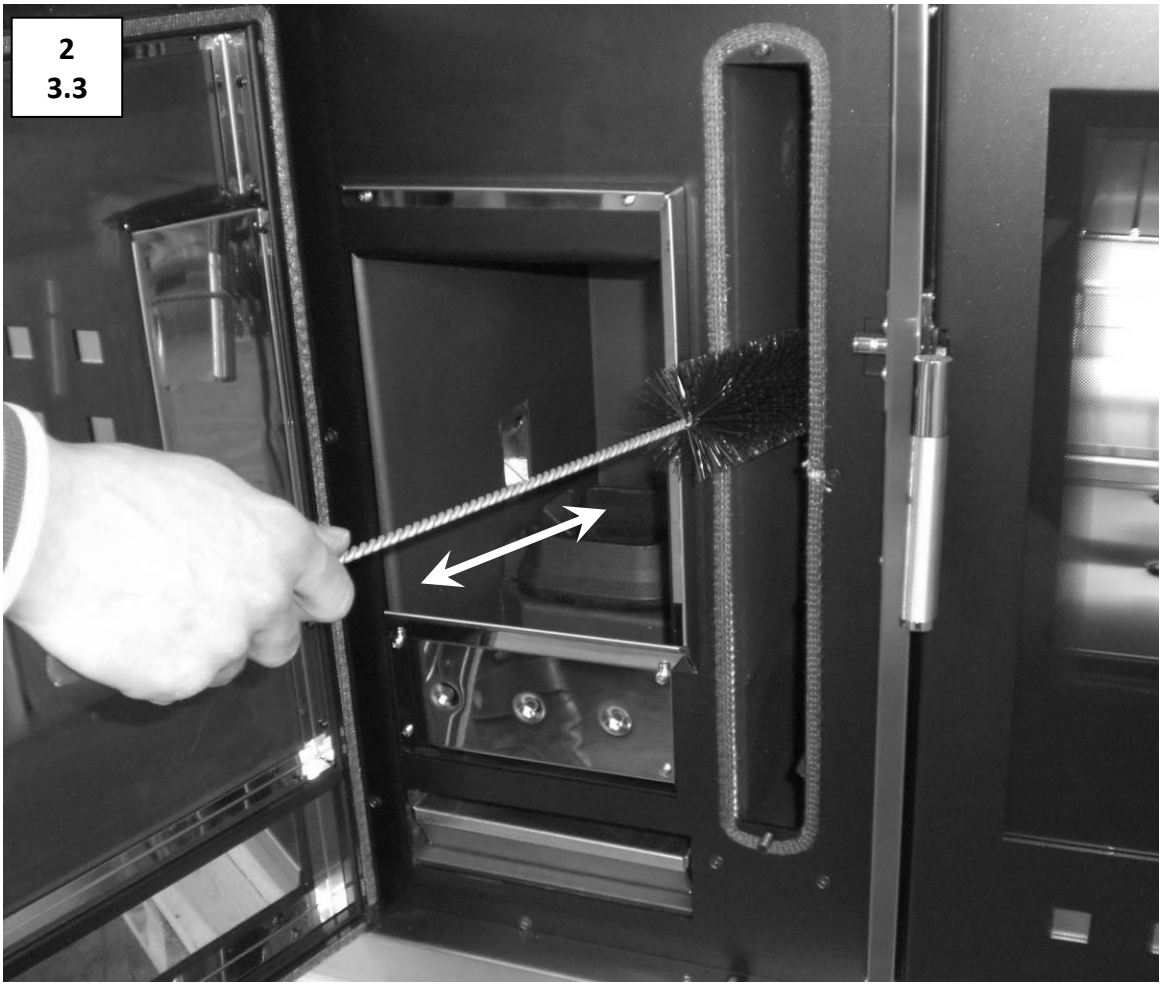
Démonter la bouche sur la plaque de cuisson et aspirer le dépôt de cendres sur le four. Après avoir effectué le nettoyage, replacer correctement la bouche en faisant attention que celle-ci soit mise en étanchéité contre les fumées d'évacuation.



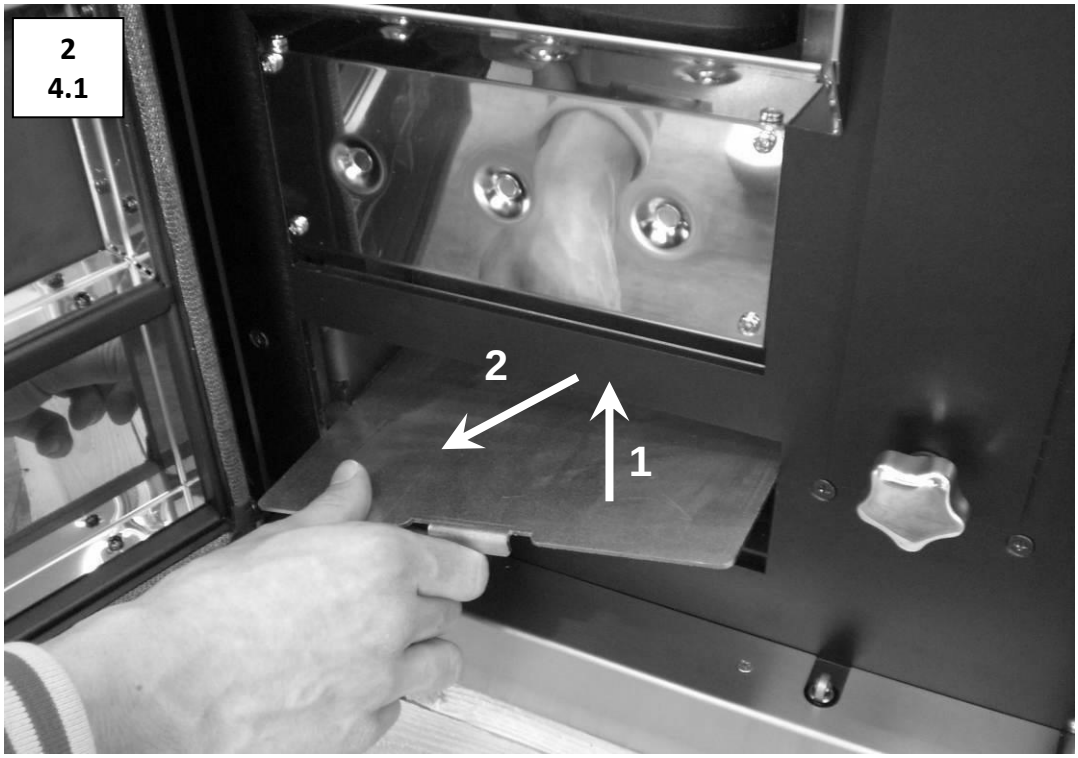
Démonter la bouche sous le four et aspirer le dépôt de cendre sous celui-ci et à côté. Après avoir effectué le nettoyage, replacer correctement la bouche en faisant attention que celle-ci soit mise en étanchéité contre les fumées d'évacuation.

2
3.1

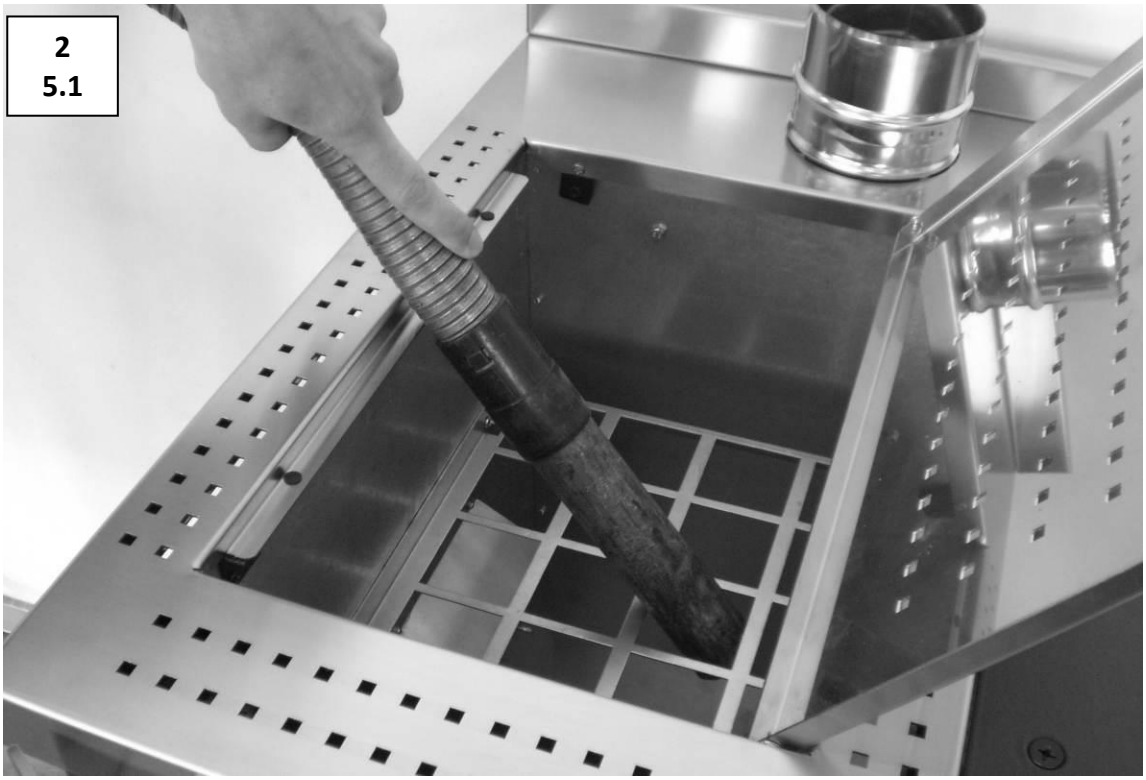
2
3.2



Démonter la bouche à côté de la chambre de combustion et effectuer le nettoyage du passage des fumées interne avec la brosse à ramoner fournie avec l'appareil. Aspirer ensuite le dépôt de cendres dans la partie en-dessous. Après avoir effectué le nettoyage, replacer correctement la bouche en faisant attention que celle-ci soit mise en étanchéité contre les fumées d'évacuation.



Après avoir enlevé le tiroir à cendres, extraire le fond se trouvant en-dessous et aspirer le dépôt à l'intérieur en utilisant un aspirateur adéquat, puis replacer le fond et le tiroir à cendres.



Aspirer le dépôt de sciure sur le fond du réservoir. **A chaque fin de saison il faut vider complètement le réservoir à pellets.**

Nettoyage annuel (3)

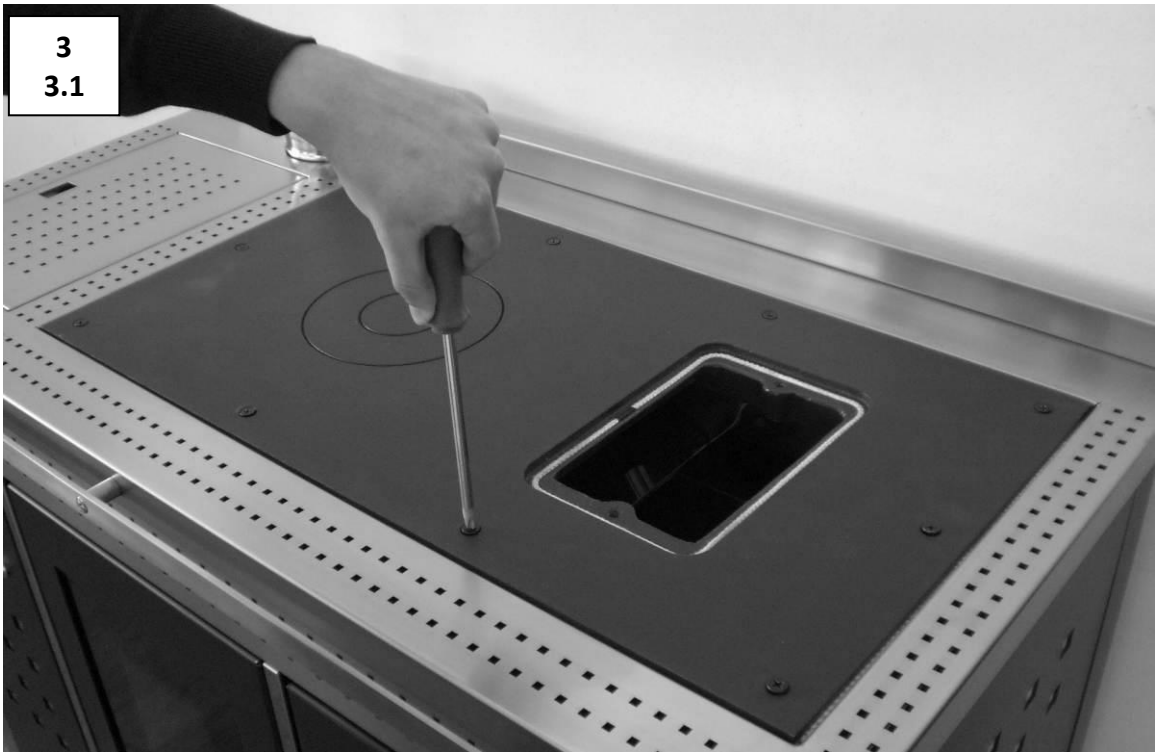
A effectuer au moins une fois par an.

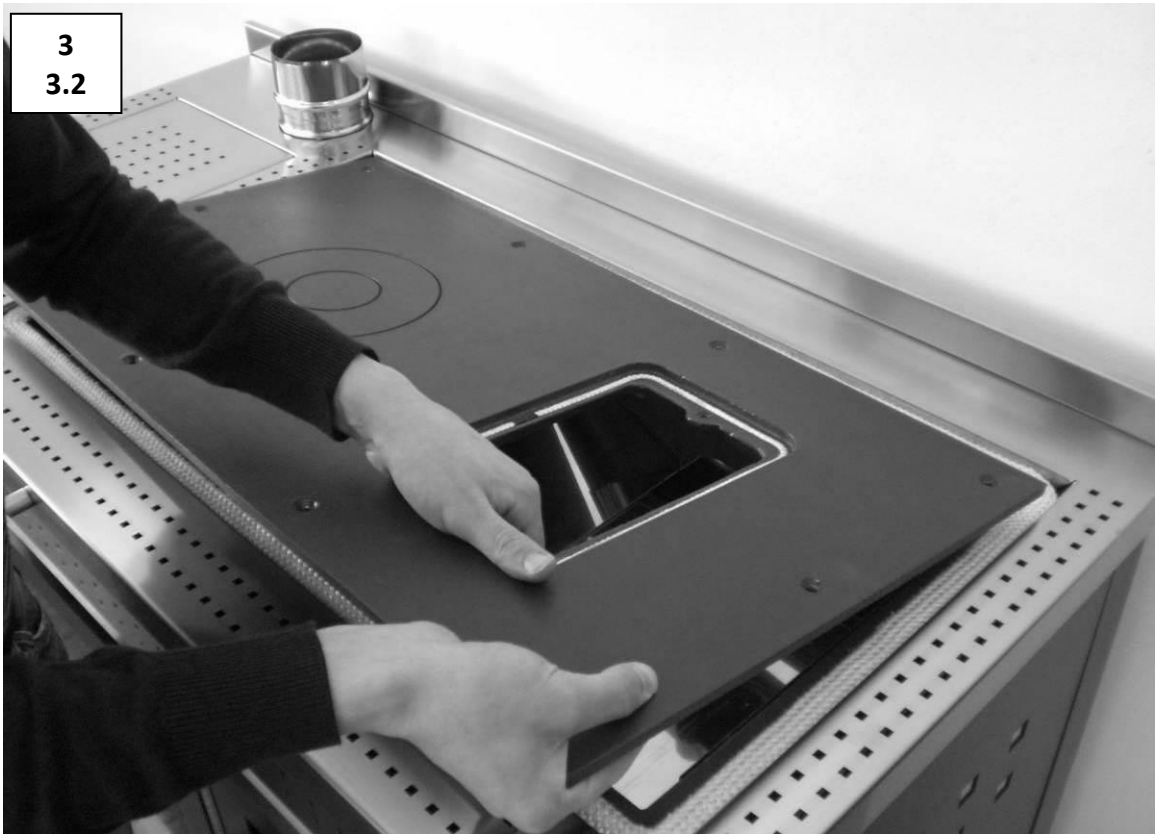
Effectuer le nettoyage ordinaire ;

Effectuer le nettoyage extraordinaire ;

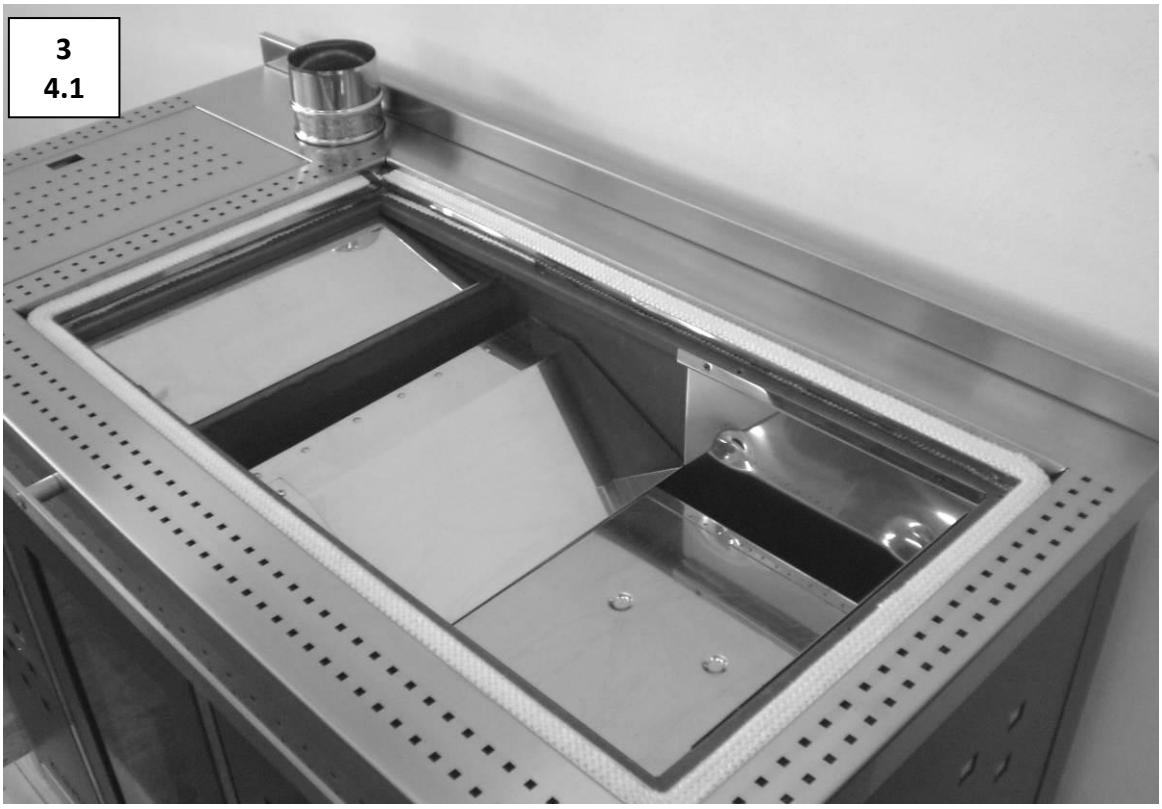
Démonter le flanc gauche comme sur la photo ci-dessus.

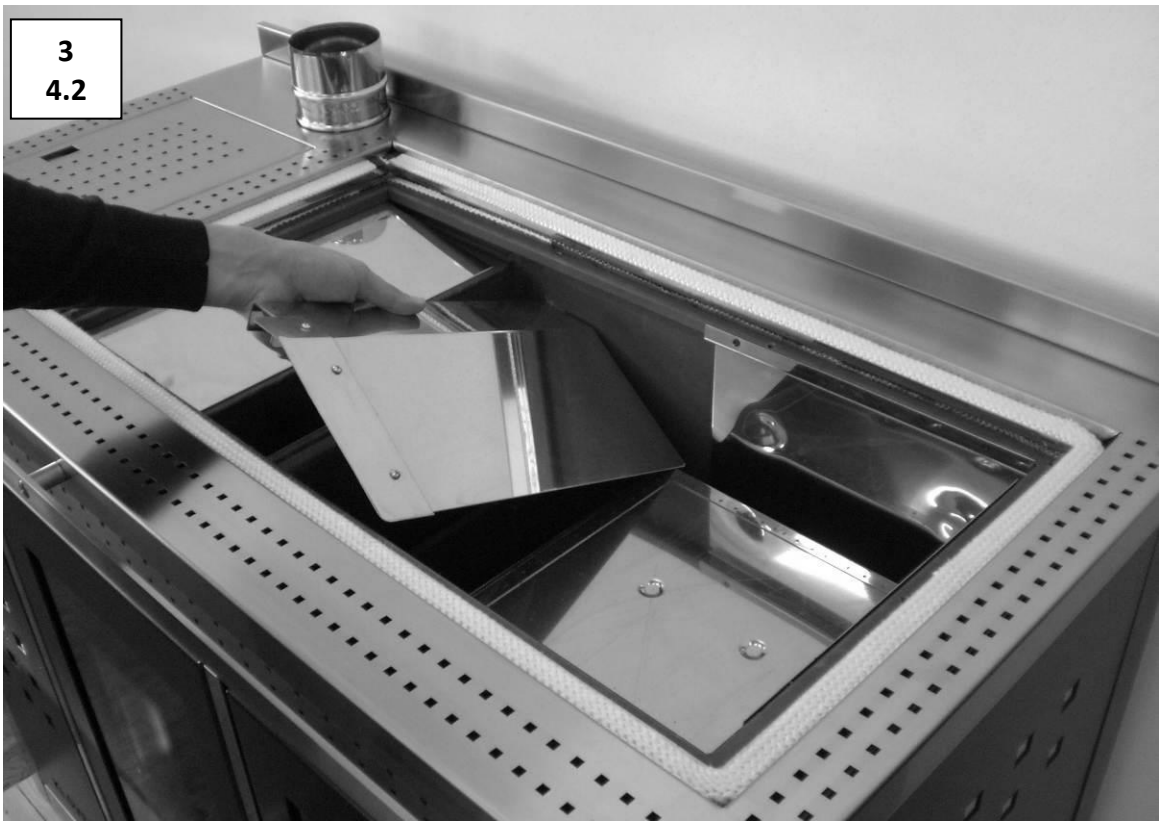
Enlever le bouchon du té de tubage arrière et nettoyer avec une brosse à ramoner tout le tuyau de fumée, en aspirant l'éventuel dépôt de suie. Après avoir effectué le nettoyage, replacer le bouchon en faisant attention que celui-ci soit mis en étanchéité contre les fumées d'évacuation. Le té de tubage arrière est présent uniquement sur les modèles avec raccord de fumée supérieur.



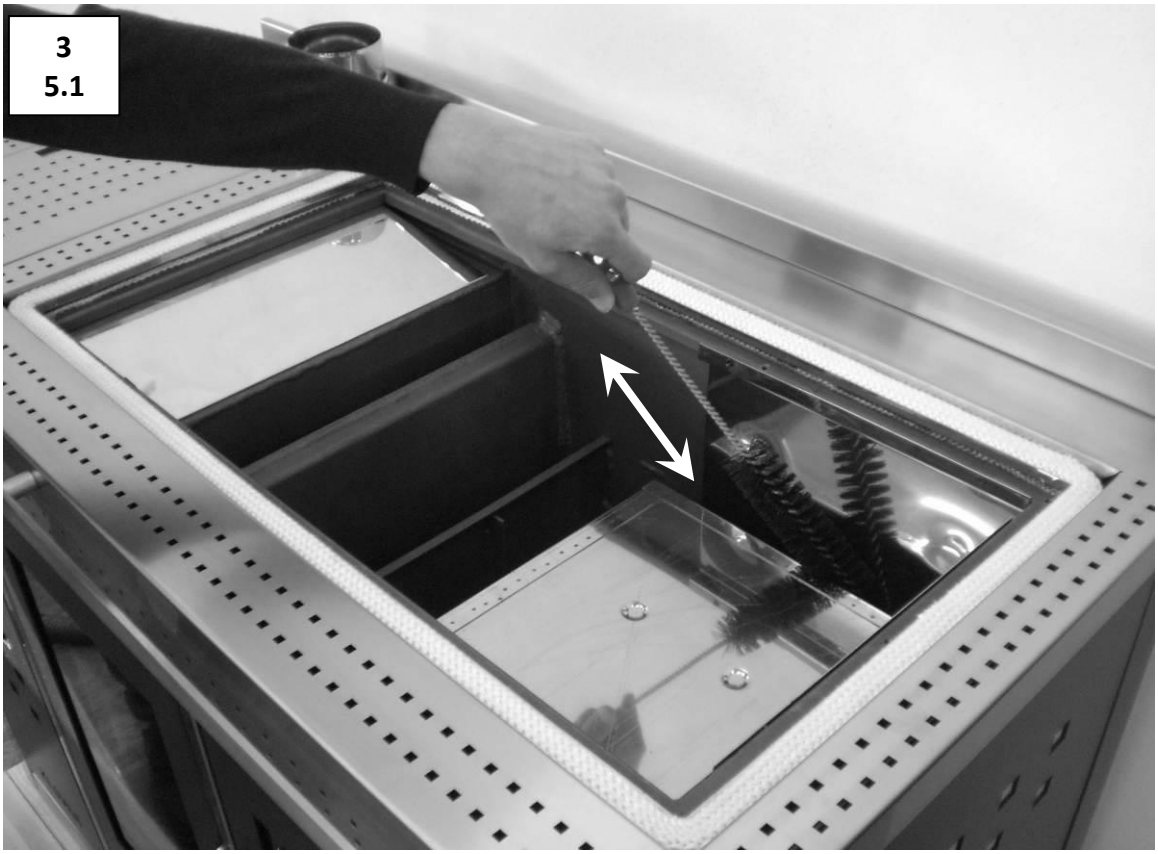


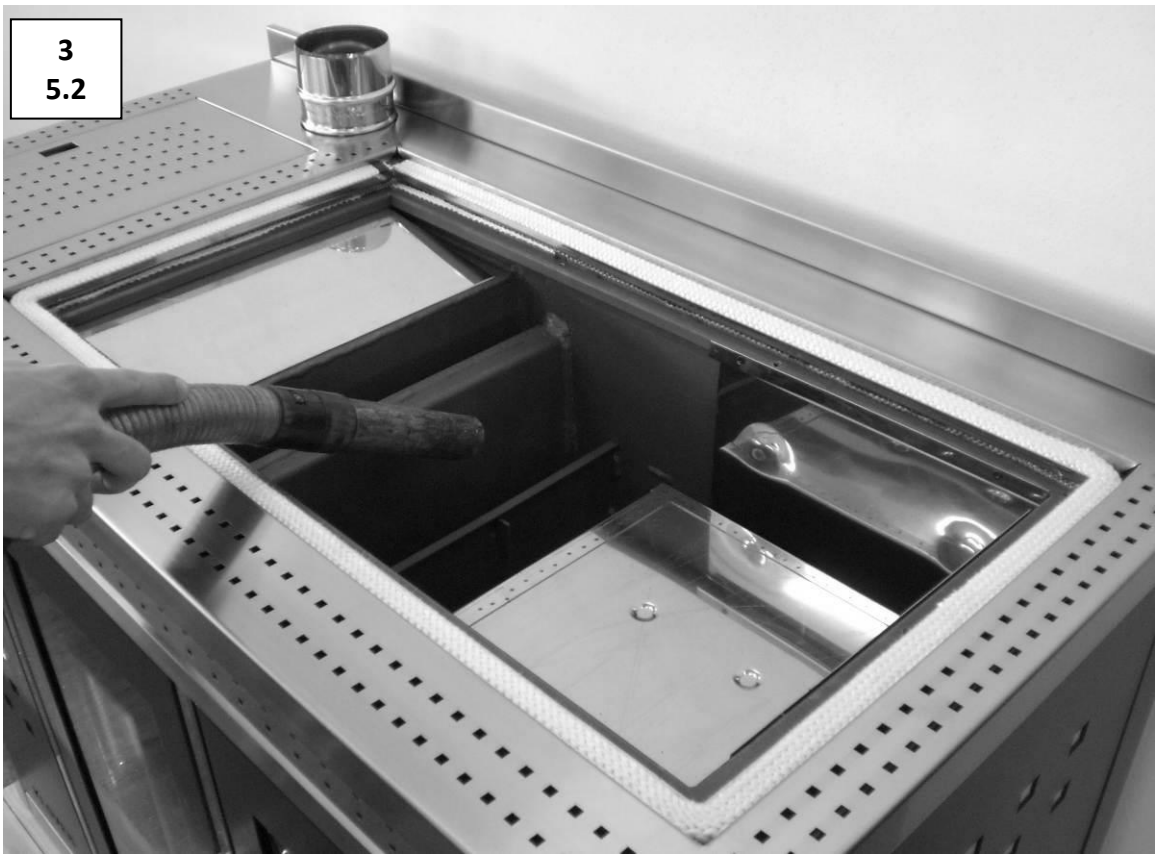
Après avoir démonté la bouche supérieure de nettoyage, démonter la plaque de cuisson en dévissant les dix vis autour de cette dernière.





Enlever le déflecteur de fumées placé entre la chambre de combustion et le four de cuisson.





Avec la brosse à ramoner fournie, racler autour des parois du four et aspirer l'éventuel dépôt de suie. Après avoir effectué le nettoyage, replacer le déflecteur de fumées et la plaque de cuisson en faisant attention que celle-ci soit mise en étanchéité contre les fumées d'évacuation.

Nettoyage de la vitrocéramique

La vitre doit toujours être nettoyée quand la cuisinière est éteinte et complètement froide. Utilisez un chiffon humide ou du détergent spécial vitrocéramique. Evitez les éponges abrasives.

Nettoyage du conduit de cheminée

Il doit être effectué au moins deux fois par an, au début et à moitié de la saison hivernale, et de toute manière chaque fois qu'il est nécessaire.
Il est nécessaire de contrôler l'éventuelle présence d'obstructions du conduit de cheminée avant d'allumer la cuisinière après un arrêt prolongé.
Un manque de nettoyage peut compromettre le fonctionnement de la cuisinière et de ses composants.

Le nettoyage fréquent de la cuisinière et du conduit de cheminée dépend de la qualité du pellet utilisé.

ATTENZIONE! UTILISER DU PELLET D'EXCELLENTE QUALITE POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS.

Entretien

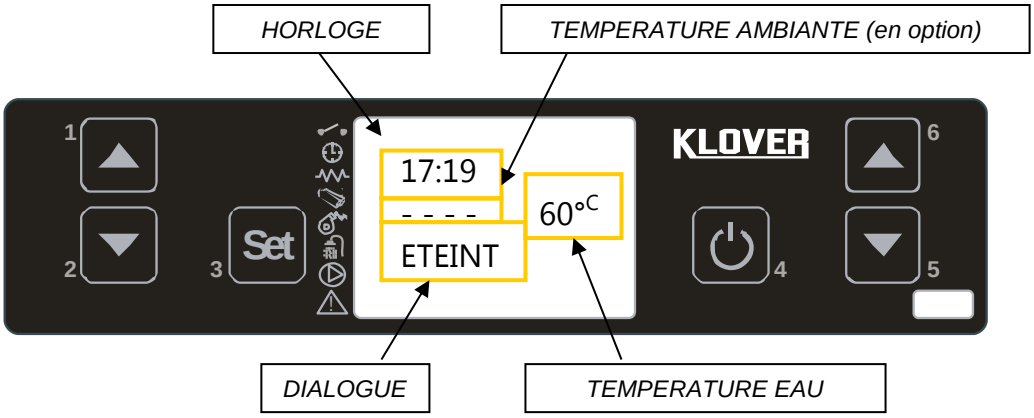
L'entretien ponctuel et systématique est une condition fondamentale pour un fonctionnement correct, un excellent rendement thermique et la durabilité de tout l'appareil, il est donc recommander de faire contrôler par un personnel qualifié la cuisinière au moins une fois par an au début de la saison.

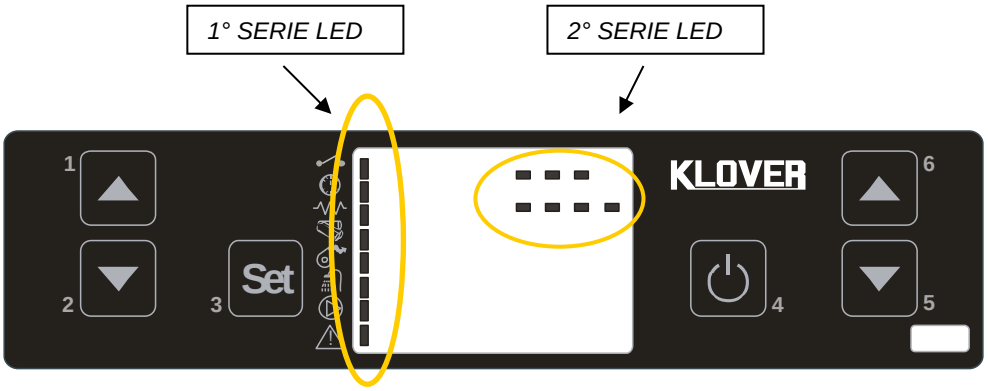
Nous conseillons de concorder avec le centre d'assistance technique autorisé un contrat annuel d'entretien du produit.

L'AFFICHEUR

Le pupitre de commande affiche les informations concernant l'état du fonctionnement de l'appareil. En accédant au menu il est possible d'obtenir différents types de visualisation et d'effectuer les réglages disponibles selon le menu sélectionné.

Dans la figure ci-dessous l'afficheur est visualisé en condition d'appareil éteint ou allumé.





La figure ci-dessous décrit la signification des avertisseurs de l'état sur la paroi gauche de l'afficheur *(1ère SERIE LED).*

THERMOSTAT AMBIANT : la led est allumée quand le contact du thermostat ambiant est toujours ouvert.

CHRONO-THERMOSTAT : la led est allumée quand au moins un programme d'allumage et d'arrêt est actif.

RESISTANCE ALLUMAGE : la led est allumée quand la résistance d'allumage est allumée.

VIS SANS FIN : la led est allumée quand le motoréducteur de chargement de pellet est allumé.

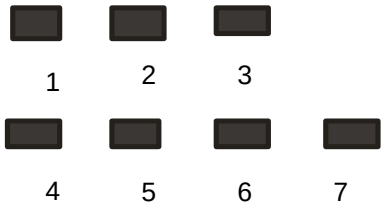
EXTRACTEUR FUMEES : la led est allumée quand l'aspirateur des fumées est actif.

FLUXOSTAT SANITAIRES : la led est allumée quand le contact du fluxostat des sanitaires est fermé (cela signifie qu'il y a une demande d'eau chaude sanitaire). NON UTILISE SUR CE PRODUIT

CIRCULATEUR : la led est allumée quand la pompe de circulation de l'installation est active.

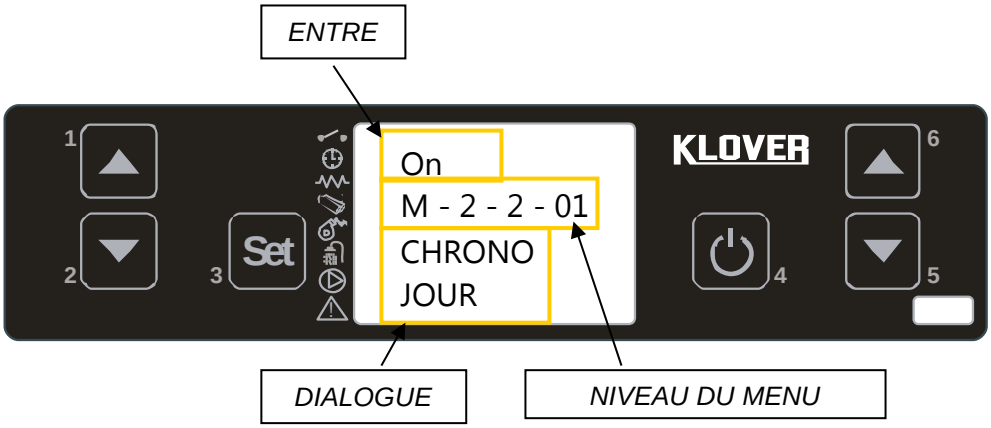
ALARME : la led est allumée quand la chaudière est en état d'alarme.

La signification des signaux d'état sur la paroi en haut à droite de l'afficheur *(2ème SERIE LED).*



1 – la led est allumée quand le programme journalier du chrono-thermostat est actif.
2 – la led est allumée quand le programme hebdomadaire du chrono-thermostat est actif.
3 – la led est allumée quand le programme week-end du chrono-thermostat est actif.
4 – la led est allumée (clignotant) quand les paramètres de fonctionnement sont modifiés.
5 – la led est allumée quand la fonction été est active (NON UTILISE SUR CE PRODUIT).
6 – la led est allumée quand la fonction hiver est active.
7 – la led est actuellement inutilisée.

L'afficheur en phase de programmation ou de réglage des paramètres de fonctionnement est visualisé dans la figure ci-dessous.



- La zone ENTREES affiche les valeurs de programmation introduites.
- La zone NIVEAU DU MENU visualise le niveau du menu/paramètre en cours.
- La zone DIALOGUE affiche la signification du menu/paramètre en cours.

BOUTON	***DESCRIPTION***	***MODALITE***	***ACTION***
1	**Augmente la température (1)**	En programmation..	Modification/augmentation de la valeur de menu sélectionné.
		En travail/éteint..	Augmente la valeur de la température du thermostat eau/ambiant.
2	**Diminue la température (2)**	En programmation..	Modification/diminution de la valeur de menu sélectionné.
		En travail/éteint..	Diminue la valeur de la température du thermostat eau/ambiant.
3	**Set**	-	Accède au menu sélectionné.
		En menu..	Accède au prochain niveau de sous-menu.

4	**ON/OFF Débouché**	En travail..	Appuyé pendant 2 secondes il allume et/ou éteint la cuisinière.
		En blocage alarme..	Débloque l'alarme.
		En menu/programmation..	Il arrive au niveau du menu supérieur en mémorisant les modifications effectuées.
5	**Diminution de la puissance (3)**	En travail/éteint..	Diminue la valeur de la température du thermostat sanitaire. Diminution de la puissance du travail de la cuisinière.
		En menu..	Passe à l'option du menu successif.
		En programmation..	Passe à l'option du sous-menu successif en mémorisant les modification effectuées.
6	**Augmentation de la puissance (4)**	En travail/éteint..	Augmente la valeur de la température du thermostat sanitaire. Augmente la puissance du travail de la cuisinière.
		En menu..	Passe aux options du menu précédent.
		En programmation..	Passe aux options du sous-menu précédent en mémorisant les modifications effectuées.

(1) A la première pression, on sélectionne le SET DE TEMPERATURE EAU *"SET H2O".*

(2) A la première pression, on sélectionne le SET DE TEMPERATURE AMBIANTE "*SET AMBIENTE" ("SET AMBIANTE")* (NON UTILISE SUR CE PRODUIT)*.*

(3) A la première pression, on sélectionne le SET DE TEMPERATURE SANITAIRE *"SET SANITARI" ("SET SANITAIRES").*

(4) A la première pression on sélectionne la PUISSANCE DE TRAVAIL *"SET POTENZA" ("SET PUISSANCE").*

LE MENU

En appuyant sur la touche 3 (Set) on accède au menu.

Celui-ci est subdivisé en plusieurs options et niveaux qui permettent d'accéder aux réglages et à la programmation de la carte.

Avec les touches 5 et 6 les menus à modifier défilent.
Avec les touches 1 et 2 on peut modifier chaque menu.

Les options du menu qui permettent d'accéder à la programmation technique (paramètres réservés au centre d'assistance technique) sont protégées par une clef d'accès.

Ci-dessous est affichée la liste des menus présents sur la carte avec les explications.

1. **Menu 01 – Set horloge**
   Règle l'heure et la date courante

2. **Menu 02 – Set chrono**

   Sous-menu 02 – 01 – activation chrono
   Permet d'activer et désactiver entièrement toutes les fonctions du chrono-thermostat.

   Sous-menu 02 – 02 – programme journalier
   Permet d'activer, de désactiver et de configurer les fonctions du chrono-thermostat journalier.

Il est possible de configurer deux bandes de fonctionnement délimitées par les horaires établis selon le tableau suivant où la position OFF indique à l'horloge d'ignorer la commande :

NIVEAU DU MENU	***SELECTION***	***SIGNIFICATION***	***VALEURS POSSIBLES***
02 – 02 – 02	START 1	Heure d'allumage	Heure – OFF
02 – 02 – 03	STOP 1	Heure d'arrêt	Heure – OFF
02 – 02 – 04	START 2	Heure d'allumage	Heure – OFF
02 – 02 – 05	STOP 2	Heure d'arrêt	Heure – OFF

Sous-menu 02 – 03 – programme hebdomadaire
Permet d'activer, de désactiver et de configurer les fonctions du chrono-thermostat hebdomadaire.

Le programmateur hebdomadaire dispose de 4 programmes indépendants dont l'effet final est composé de la combinaison de chacune des 4 programmations.

Le programmateur hebdomadaire peut être activé ou désactivé.

En outre, en établissant OFF dans le champs des horaires, l'horloge ignore la commande correspondante.

PROGRAMME 1			
NIVEAU DU MENU	***SELECTION***	***SIGNIFICATION***	***VALEURS POSSIBLES***
02 – 03 – 02	START PROG 1	Heure d'allumage	Heure – OFF
02 – 03 – 03	STOP PROG 1	Heure d'arrêt	Heure – OFF
02 – 03 – 04	LUNDI PROG 1	Jours de référence	On/off
02 – 03 – 05	MARDI PROG 1		On/off
02 – 03 – 06	MERCREDI PROG 1		On/off
02 – 03 – 07	JEUDI PROG 1		On/off
02 – 03 – 08	VENDREDI PROG 1		On/off
02 – 03 – 09	SAMEDI PROG 1		On/off
02 – 03 – 10	DIMANCHE PROG 1		On/off

PROGRAMME 2			
NIVEAU DU MENU	***SELECTION***	***SIGNIFICATION***	***VALEURS POSSIBLES***
02 – 03 – 11	START PROG 2	Heure d'allumage	Heure – OFF
02 – 03 – 12	STOP PROG 2	Heure d'arrêt	Heure – OFF
02 – 03 – 13	LUNDI PROG 2	Jours de référence	On/off
02 – 03 – 14	MARDI PROG 2		On/off
02 – 03 – 15	MERCREDI PROG 2		On/off
02 – 03 – 16	JEUDI PROG 2		On/off
02 – 03 – 17	VENDREDI PROG 2		On/off
02 – 03 – 18	SAMEDI PROG 2		On/off
02 – 03 – 19	DIMANCHE PROG 2		On/off

PROGRAMME 3			
NIVEAU DU MENU	***SELECTION***	***SIGNIFICATION***	***VALEURS POSSIBLES***
02 – 03 – 20	START PROG 3	Heure d'allumage	Heure – OFF
02 – 03 – 21	STOP PROG 3	Heure d'arrêt	Heure – OFF
02 – 03 – 22	LUNDI PROG 3	Jours de référence	On/off
02 – 03 – 23	MARDI PROG 3		On/off
02 – 03 – 24	MERCREDI PROG 3		On/off
02 – 03 – 25	JEUDI PROG 3		On/off
02 – 03 – 26	VENDREDI PROG 3		On/off
02 – 03 – 27	SAMEDI PROG 3		On/off
02 – 03 – 28	DIMANCHE PROG 3		On/off

PROGRAMME 4			
NIVEAU DU MENU	***SELECTION***	***SIGNIFICATION***	***VALEURS POSSIBLES***
02 – 03 – 29	START PROG 4	Heure d'allumage	Heure – OFF
02 – 03 – 30	STOP PROG 4	Heure d'arrêt	Heure – OFF
02 – 03 – 31	LUNDI PROG 4	Jours de référence	On/off
02 – 03 – 32	MARDI PROG 4		On/off
02 – 03 – 33	MERCREDI PROG 4		On/off
02 – 03 – 34	JEUDI PROG 4		On/off
02 – 03 – 35	VENDREDI PROG 4		On/off
02 – 03 – 36	SAMEDI PROG 4		On/off
02 – 03 – 37	DIMANCHE PROG 4		On/off

Sous-menu 02 – 04 – programme week-end
Permet d'activer, de désactiver et de configurer les fonctions du chrono-thermostat week-end (samedi et dimanche).

CONSEIL : dans le but d'éviter la confusion et des opérations de mise en marche et d'arrêt non souhaitées, activer un seul programme à la fois si l'on ne connaît pas exactement ce que l'on désire obtenir.

Désactiver le programme journalier si l'on désire utiliser celui hebdomadaire. Maintenir toujours désactivé le programme week-end si on utilise celui hebdomadaire dans les programmes 1, 2, 3 et 4.

Activer la programmation week-end seulement après avoir désactivé la programmation hebdomadaire.

3. **Menu 03 – Sélection de la langue**
   Permet de sélectionner la langue de dialogue parmi celles disponibles (italien, anglais, français, allemand et espagnol).

4. **Menu 04 – Active contact T.A. (fonction active uniquement si la sonde ambiante est activée sur le contrôle à distance externe**) (NON UTILISE SUR CE PRODUIT)

5. **Menu 05 – Seuil Vanne à 3 voies**

   Permet de configurer le seuil de température pour la commutation de la vanne motorisée à 3 voies installée sur le circuit sanitaire. La commutation a lieu après 30” à partir du moment où la température configurée est atteinte, et avec une hystérésis de 2°C.

   Exemple :
   Seuil vanne à 3 voies = 55°C
   Après 30” à partir du moment où les 55°C sont atteints, la vanne s'ouvre.
   Si les 52°C sont atteints, la vanne se ferme.

6. **Menu 06 – Alarme sonore**

   Permet d'activer ou de désactiver le signal sonore en cas d'alarme. Le signal sonore est présent uniquement sur la carte sur la cuisinière et non pas sur le contrôle à distance externe.

7. **Menu 07 – Charge initiale**

   Permet d'effectuer, quand la cuisinière est éteinte et refroidie, une précharge de pellet pendant un délai de 90”. Démarrer avec la touche 1 et interrompre avec la touche 4. Cela peut être utile dans le cas où la cuisinière serait allumée après que le réservoir a été complètement vidé ou si c'est la première fois qu'il est rempli.

8. **Menu 08 – Etat du poêle**

   Permet de visualiser l'état instantané de la cuisinière en rétablissant l'état des différents dispositifs qui lui sont reliés. Différentes pages visualisées l'une après l'autre sont disponibles. Il est conseillé de ne pas accéder à ce menu car les données reportées sont réservées au Centre d'assistance technique.

9. **Menu 09 – Tarage technique**

   Permet d'accéder à tout ce qui est réservé au Centre d'assistance technique. L'accès est protégé par une clef d'accès. L'accès non autorisé peut provoquer de graves dommages à l'appareil, aux personnes et à l'environnement.

MISE EN SERVICE

Premier remplissage du circuit

Après avoir branché la cuisinière, remplissez le circuit de la manière suivante :

- Contrôler l'étanchéité de toutes les tuyauteries, du vase d'expansion et de la pompe de circulation ;
- Ouvrir le *"robinet manuel de purge de l'air"* de la cuisinière placé sur le côté gauche de celle-ci ;
- Ouvrir le *"robinet de remplissage de l'installation et corps de la chaudière"* pour faire remplir l'installation. Agir très lentement, afin de permettre à l'air de sortir de la cuisinière par le *"robinet manuel de purge de l'air"* ; **la pression optimale de fonctionnement est de 1,2 bar ;**
- Si besoin est, desserrez très lentement le bouchon de purge du circulateur en laissant le fluide s'écouler pendant quelques secondes ;
- Purgez aussi tous les radiateurs et tous les autres éventuels systèmes de désaération de l'installation pour vous assurer qu'il n'y a plus de bulles d'air.

Une fois l'installation terminée, il est conseillé de vérifier, pendant les premiers jours de fonctionnement, l'étanchéité de toutes les jonctions hydrauliques.

Il est possible de vider l'installation de la cuisinière par le *"robinet d'évacuation de l'installation et corps de la chaudière"* placé à l'intérieur du "*compartiment hydraulique"* sous le four de cuisson.

Pendant les périodes de froid intense, il convient de laisser le chauffage allumé. En cas d'absence prolongée, ajoutez de l'antigel dans l'eau de chauffage ou videz complètement le circuit.

Si le circuit est appelé à être vidé fréquemment, il est indispensable d'effectuer le remplissage avec de l'eau spécialement traitée pour éliminer la dureté qui pourrait entraîner la formation de dépôts calcaires.

Chargement du pellet et branchement au réseau électrique

Effectuez les opérations suivantes :

- Brancher la cuisinière à l'installation électrique avec le câble fourni ;
- Mettre "*l'interrupteur général ON/OFF"* placé à l'intérieur du "*compartiment technique"* de la cuisinière sur "I" (allumé) ;
- Remplir le réservoir à pellets ; pour la toute première mise en marche nous conseillons d'utiliser les indications reportées dans le MENU 07 – CHARGE INITIALE pour éviter le temps nécessaire au remplissage de tout le canal de la vis sans fin (cette opération doit être effectuée à chaque fois que la cuisinière reste sans pellets) ;
- Allumer la cuisinière grâce à la touche d'allumage placée sur le panneau de commandes. Voir les instructions reportées par la suite.

Nous conseillons d'utiliser des pellets de bonne qualité pour ne pas compromettre les fonctions de la cuisinière même. Les dommages causés par des pellets de mauvaise qualité ne sont pas couverts par la garantie.

Cycle d'allumage de la cuisinière

En appuyant quelques secondes sur le bouton 4 (ON/OFF) on commence le cycle d'allumage de la cuisinière. Après quelques instants l'afficheur visualise **"START"**, l'aspirateur de fumée et la résistance d'allumage s'allument. Après 40 secondes, la cuisinière passe en phase de précharge **"P-CARICA PELLET" ("P-CHARGE PELLET")** qui sert à remplir rapidement le brasier de pellets. Après la phase de précharge, la cuisinière passe à la phase de **"ATTESA FIAMMA" ("ATTENTE FLAMME")**. Une fois que la flamme est allumée, l'afficheur visualise **"FUOCO PRESENTE" ("FEU PRESENT")**, phase qui sert au feu pour se propager uniformément sur tout le brasier. Après ces phases, la cuisinière se met en mode travail à la puissance préconfigurée. En cas de non allumage du pellet, la cuisinière se met en alarme **"MANCATA ACCENS-" ("ALLUMAGE RATE")**.
L'alarme pourrait également se vérifier si le brasier est sale ; dans ce cas il faudra nettoyer le brasier et redémarrer la cuisinière.

Conclusion :

Le cycle d'allumage peut durer maximum 25 minutes et il est subdivisé en quatre phases :

1 - START : **Allumage aspirateur fumée**
durée : 40 secondes

2 - P-CHARGE PELLET : **Phase de précharge pellet (chargement continu initial) et allumage résistance**
Pr40 = temps de précharge en allumage

3 - ATTENTE FLAMME : **Charge pellet (charge intermittente) et résistance en fonction**
Pr01 – Pr40 = temps maximum du cycle d'allumage – temps de précharge en allumage

4 - FEU PRESENT : **Arrêt résistance et stabilisation de la flamme**
Pr02 = temps de démarrage

Après le cycle d'allumage, la cuisinière passe à la phase de travail à la puissance configurée en allumage avec les boutons 1 et 2.

Phase de travail de la cuisinière

Pendant la phase de travail, en appuyant sur la touche 1, il est possible de configurer un *"SET H20"* (température maximale de l'eau dans la cuisinière) : lorsqu'elle l'atteint, la cuisinière entre en Economie de Fonctionnement *"T-H2O ECONOMIA" ("T-H2O ECONOMIE").*
La cuisinière commence à moduler la puissance en diminuant l'apport de pellets et en réduisant la vitesse d'aspiration des fumée, 5°C après avoir atteint la température configurée sur le *"SET H20".*

Exemple : *"SET H2O"* configuré à 75 °C
Puissance de travail configuré à 5

- En atteignant 71°C, la puissance de travail passe automatiquement à 4
- En atteignant 72°C, la puissance de travail passe automatiquement à 3
- En atteignant 73°C, la puissance de travail passe automatiquement à 2
- En atteignant 74°C, la puissance de travail passe automatiquement à 1
- En atteignant 75°C, la puissance de travail passe automatiquement en Economie de fonctionnement *"T-H2O ECONOMIE".*

Maintenant la cuisinière s'éteindra automatiquement s'il y a au moins une des conditions suivantes :

- Si elle reste en Economie de Fonctionnement *"T-H2O ECONOMIA" ("T-H2O ECONOMIE")* pendant une période configurée sur Pr44 (valeur configurée en usine 30 minutes).
- Si elle dépasse le différentiel de température configuré sur Pr43 (valeur configurée en usine 5°C) c'est-à-dire **Température H2O > (*"SET H2O"* + Pr43).**

La cuisinière se rallumera automatiquement si la condition suivante existe :

- Si la cuisinière descend en-dessous du différentiel de température configuré sur Pr43 (valeur configurée en usine 5°C) c'est-à-dire **Température H2O < (*"SET H2O"* – Pr43).**

Si la condition susmentionnée se vérifie quand la cuisinière est encore en train d'effectuer le cycle d'arrêt il est préférable d'attendre que ce dernier termine.

A intervalles de temps pré-établis est lancé le cycle de nettoyage du brasier (indiqué sur l'afficheur avec **"PULIZIA BRACIERE" ("NETTOYAGE BRASIER")**) pendant une durée également définie (voir tableau des paramètres).

Production d'eau chaude sanitaire (seulement mod. prédisposés)

L'eau chaude sanitaire est produite instantanément à travers un double échangeur plongé dans l'eau à l'intérieur de la cuisinière.
Pour avoir l'eau chaude sanitaire, il est donc nécessaire que la cuisinière soit à température (au moins 60°C).

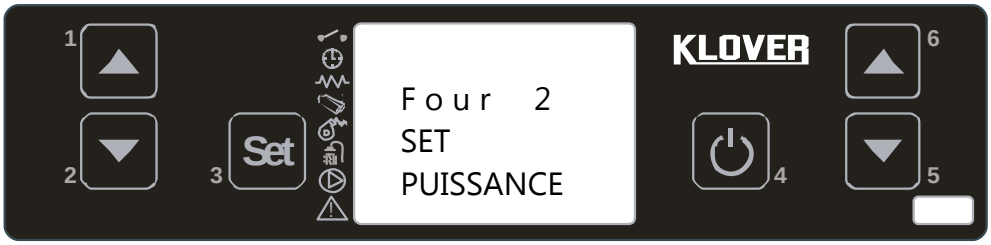
Si on a besoin d'une bonne quantité d'eau chaude sanitaire, il est nécessaire de configurer la cuisinière en puissance sanitaire *"SANI"*.
La fonction de la puissance sanitaire *"SANI"* est de reporter le démarrage de la pompe de chauffage à des températures plus élevées, afin de pouvoir céder toute la chaleur développée sous cette température à l'eau chaude sanitaire.
Il existe la possibilité de configurer la température de départ de la pompe en appuyant sur la touche 5 et en variant avec les touches 5 et 6 la température du *"SET SANITARI" ("SET SANITAIRES")* (il est conseillé de garder cette température sur 70-75 °C).
Si la puissance sanitaire *"SANI"* est configurée manuellement, quand on n'a plus besoin d'avoir de l'eau chaude sanitaire, il est indispensable de configurer de nouveau la cuisinière avec une puissance de travail de 1 à 5.

La cuisinière est équipée d'une prédisposition pour le branchement à un fluxostat qui, au moment de la demande d'eau chaude, configure automatiquement la puissance sanitaire *"SANI"*. Vice-versa, quand il n'y a plus de demande d'eau chaude sanitaire, la cuisinière revient automatiquement à la puissance de travail configurée précédemment. Pour le branchement électrique du fluxostat, il est conseillé de contacter le Centre d'assistance technique autorisé.

ATTENZIONE! **En cas d'eau particulièrement calcaire, il est indispensable d'installer à l'entrée de l'échangeur un dispositif anti-calcaire, à choisir selon les caractéristiques de l'eau.**

Puissance four/plaque de cuisson.

En appuyant sur le bouton 6, en plus de configurer une des cinq PUISSANCE DE TRAVAIL (de 1 à 5) et la PUISSANCE SANITAIRE, il est possible de choisir une des trois PUISSANCES FOUR (FOUR 1, FOUR 2, FOUR 3) à configurer seulement lorsqu'on souhaite cuisiner. Puis, agir sur les touches 5 et 6 pour configurer la puissance souhaitée. Pendant cette opération, l'écran se présente comme sur la figure ci-dessous.



En configurant une des trois PUISSANCES FOUR, on ignore le fonctionnement du thermostat ambiant (ou de tout autre thermostat associé) et la cuisinière modulera donc, puis s'éteindra seulement si la température configurée sur le SET FOUR est atteinte (valeur configurée en usine : 75°C - voir tableaux des paramètres).
Lorsqu'on a terminé de cuisiner, il est nécessaire de configurer de nouveau une des cinq PUISSANCES DE TRAVAIL (de 1 à 5).
Dans les tableaux suivants sont indiquées les températures de four et plaque de cuisson atteintes avec des tests effectués en laboratoire.

Puissance FOUR 1		
MINUTES PASSEES DEPUIS L'ALLUMAGE	**TEMPERATURE MOYENNE DANS LE FOUR DE CUISSON ***	**TEMPERATURE MAXIMALE SUR PLAQUE DE CUISSON ***
30 MINUTES	120°C	Après 60 minutes, la plaque de cuisson est en régime, atteignant la température d'environ 230 °C (température détectée au centre de la plaque)
45 MINUTES	165°C	
60 MINUTES	190°C	
75 MINUTES	200°C	
90 MINUTES	205°C	
105 MINUTES	205°C	
120 MINUTES	210°C	

Puissance FOUR 2		
MINUTES PASSEES DEPUIS L'ALLUMAGE	**TEMPERATURE MOYENNE DANS LE FOUR DE CUISSON ***	**TEMPERATURE MAXIMALE SUR PLAQUE DE CUISSON ***
30 MINUTES	130°C	Après 60 minutes, la plaque de cuisson est en régime, atteignant la température d'environ 260 °C (température détectée au centre de la plaque)
45 MINUTES	200°C	
60 MINUTES	220°C	
75 MINUTES	230°C	
90 MINUTES	235°C	
105 MINUTES	240°C	
120 MINUTES	240°C	

Puissance FOUR 3		
MINUTES PASSEES DEPUIS L'ALLUMAGE	**TEMPERATURE MOYENNE DANS LE FOUR DE CUISSON ***	**TEMPERATURE MAXIMALE SUR PLAQUE DE CUISSON ***
30 MINUTES	150°C	Après 60 minutes, la plaque de cuisson est en régime, atteignant la température d'environ 300 °C (température détectée au centre de la plaque)
45 MINUTES	230°C	
60 MINUTES	260°C	
75 MINUTES	270°C	
90 MINUTES	270°C	
105 MINUTES	275°C	
120 MINUTES	280°C	

* Les températures indiquées dans les tableaux sont indicatives et varient selon le type de pellet brûlé et selon la fréquence de nettoyage du passage des fumées. En mettant des aliments dans le four, la température est sujette à une baisse d'environ 20/30 °C. Les températures atteintes ont été détectées en partant d'une cuisinière éteinte et froide ; après plusieurs heures de fonctionnement, les températures pourraient être différentes des indications.

ATTENZIONE! Il est conseillé de tourner la plaque du four ou la grille de cuisson pendant la cuisson, afin de permettre une cuisson homogène des aliments qui s'y trouvent.

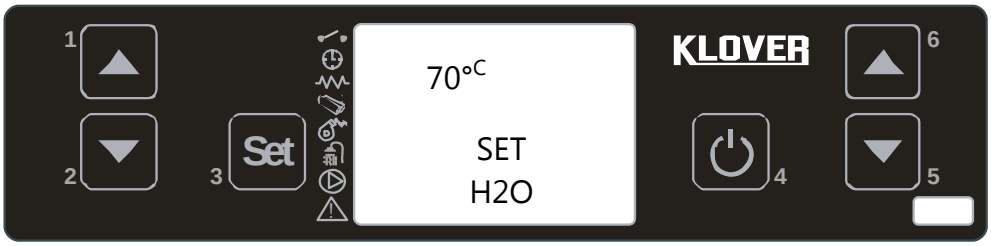
Pour la cuisson sur la plaque en fonte radiante, il est nécessaire de placer la casserole sur l'endroit le plus chaud de la plaque, c'est-à-dire au centre des cercles dessinés sur celle-ci (voir figure ci-contre). N'utiliser que des casseroles à fond plat, adhérant sur toute la base de façon uniforme.

Extinction de la cuisinière

En appuyant sur le bouton 4 (ON/OFF) la cuisinière s'éteint. L'afficheur visualise le message **“PULIZIA FINALE” (“NETTOYAGE FINAL”)**. Le chargement de pellets s'interrompt donc en éteignant le motoréducteur. La vitesse de l'aspirateur de fumées est augmentée au maximum puis celui-ci s'éteindra après le refroidissement de l'appareil en affichant le message **"SPENTO” ("ETEINT”)**.

Modification du réglage de la température de l'eau, ambiante et des sanitaires

- Température Eau
Pour modifier la température de l'eau, il suffit de sélectionner le mode *"SET H2O"* en appuyant sur la touche 1. Agir ensuite sur les touches 1 et 2. Durant cette opération l'afficheur se présente comme sur la figure ci-dessous.



Après avoir configuré la valeur souhaitée, confirmer en appuyant sur la touche 4 ou bien en attendant quelques secondes.
Après avoir atteint cette température, la cuisinière entre en mode économie de fonctionnement.
Maintenant la cuisinière s'éteindra automatiquement s'il y a au moins une des conditions suivantes :

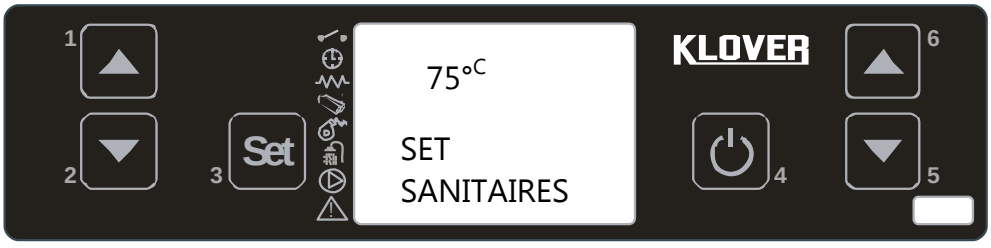
- Si elle reste en Economie de Fonctionnement *"T-H2O ECONOMIA" ("T-H2O ECONOMIE")* pendant une période configurée sur Pr44 (valeur configurée en usine 30 minutes).
- Si elle dépasse le différentiel de température configuré sur Pr43 (valeur configurée en usine 5°C) c'est-à-dire **Température H2O > (*"SET H2O"* + Pr43).**

- Température ambiante **(NON UTILISE SUR CE PRODUIT)**
Pour modifier la température ambiante il suffit de sélectionner le mode *"SET TEMP AMBIENTE" ("SET TEMP AMBIANTE")* en appuyant sur la touche 2. Agir ensuite sur les touches 1 et 2. Durant cette opération l'afficheur se présente comme sur la figure ci-dessous.

Après avoir configuré la valeur souhaitée, confirmer en appuyant sur la touche 4 ou bien en attendant quelques secondes.

ATTENTION : la température du thermostat ambiant est prise en considération si le contrôle à distance est branché, appliqué au mur (voir aussi *"Menu 04")*. De plus, il faut que la sonde ambiante soit activée aussi dans le contrôle à distance (voir manuel *"Contrôle à distance"*).

- Température Sanitaires
Pour modifier la température des sanitaires, il suffit de sélectionner le mode *"SET SANITARI" ("SET SANITAIRES")* en appuyant sur la touche 5. Agir ensuite sur les touches 5 et 6. Durant cette opération l'afficheur se présente comme sur la figure ci-dessous.



Après avoir configuré la valeur souhaitée, confirmer en appuyant sur la touche 4 ou bien en attendant quelques secondes.

Signalisation des alarmes

Dans le cas où une anomalie de fonctionnement se vérifierait, la fiche intervient et signale l'irrégularité survenue en fonctionnant de façons différentes en fonction du type d'alarme. La fiche prévoit les alarmes suivantes.

VISUALISATION DE L'AFFICHEUR	***ORIGINE DE L'ALARME***
AL 9 ALARME ACTIVE SONDE EAU	Sonde température eau en panne ou débranchée.
AL 2 ALARME ACTIVE SONDE FUMEE	Sonde température fumée en panne ou débranchée.
AL 3 ALARME ACTIVE HOT TEMP	Surchauffe fumées. Quand la température des fumées dépasse 260°C. Avant de visualiser cette alarme le message *“HOT FUMI” ("HOT FUMEE")* sur l'afficheur ou bien quand la température maximum des fumées est atteinte (Pr14).
AL 5 ALARME ACTIVE ALLUMAGE RATE	Allumage raté. Donc, quand la température minimum des fumées (Pr13) n'est pas atteinte dans le délai maximum du cycle d'allumage (Pr01).
AL 6 ALARME ACTIVE PAS DE PELLET	Arrêt imprévu durant la phase de travail. Quand la température des fumées durant la phase de travail descend en-dessous du seuil minimum (Pr13).
AL 4 ALARME ACTIVE PANNE ASPIR.	Aspirateur en panne. Quand le codeur (tachymètre) présent dans l'aspirateur relève une vitesse de ce dernier égale à 0.

Chaque condition d'alarme arrête immédiatement l'appareil.

L'état d'alarme est atteint après le temps configuré sur Pr11 (retard alarmes) et peut être mis à zéro en appuyant sur la touche 4.

Ce qu'il faut savoir...

Ci-après, la liste de certains détails sur l'appareil:

- Pendant les premiers jours de fonctionnement il est normal de sentir une odeur de peinture provenant de l'appareil. A la première mise en marche de la cuisinière, nous conseillons de bien aérer la pièce d'installation. Nous conseillons de configurer l'appareil à la puissance maximale pendant les premiers jours de fonctionnement.
- Le corps de la chaudière est traité avec une peinture anti-oxydante qui sert à protéger le corps de la chaudière contre les éventuelles oxydations dues à une longue période d'inutilisation de celle-ci. Cette peinture, après la première mise en marche, n'aura plus cette fonction et toute usure de la peinture à l'intérieur de la chambre de combustion ne doit pas être considérée un défaut de l'appareil.
- Tout bruit entendu peut dépendre des dilatations de mise en place du corps de la chaudière et ne doit pas être considéré un défaut de fabrication. Ce bruit s'entend surtout dans la phase d'allumage et pendant celle d'arrêt de l'appareil.

QUE SE PASSE-T-IL SI…?

…le pellet ne s'allume pas
En cas d'allumage raté. Le message *"MANCATA ACCENS-" ("ALLUMAGE RATE")*s'affiche.

Agir sur la touche 4 pendant quelques secondes pour annuler l'alarme et rétablir donc la cuisinière dans les conditions standard.

...la porte du foyer est ouverte ou mal fermée
Si la porte est ouverte ou mal fermée, le motoréducteur n'est pas alimenté électriquement et par conséquent la cuisinière ne s'allume pas. Si la porte du foyer est ouverte pendant le fonctionnement normal, la cuisinière brûle tout le pellet accumulé dans le brasier pour se mettre ensuite en alarme *"MANCANO PELLET" ("PAS DE PELLET")* (arrêt imprévu).

...le conduit de cheminée est sale, obstrué ou bien il n'a pas été correctement monté
Si le conduit de cheminée est sale, obstrué ou mal monté, le motoréducteur n'est pas alimenté électriquement et par conséquent la cuisinière ne s'allume pas. Si le conduit de cheminée s'obstrue pendant le fonctionnement normal, la cuisinière brûle tout le pellet accumulé dans le brasier pour se mettre ensuite en alarme *"MANCANO PELLET" ("PAS DE PELLET")* (arrêt imprévu).

...la cuisinière est en surchauffe
En cas de surchauffe de l'eau dans la cuisinière, le motoréducteur n'est pas alimenté électriquement par conséquent le thermostat à réarmement manuel intervient. Si cela se produit lorsque la cuisinière est en marche, celle-ci se mettra en alarme *"MANCANO PELLET" ("PAS DE PELLET")*(arrêt imprévu). Il est donc nécessaire de réarmer le thermostat avant de rallumer la cuisinière.

...coupure d'énergie électrique (black out)
En cas de coupure d'énergie électrique pendant un délai supérieur à Pr48, dès qu'elle sera rétablie, la cuisinière se mettra immédiatement dans l'état de fonctionnement dans lequel il se trouvait lors de la coupure (en reprenant la puissance de travail configurée).
En cas de coupure d'énergie électrique pendant un délai supérieur à Pr48, dès qu'elle sera rétablie, la cuisinière se met en état *"STOP FUOCO" ("STOP FEU")(stand-by)* en effectuant tout le cycle d'arrêt jusqu'à se qu'elle se soit complètement refroidie. Après quoi le cycle d'allumage normal est reproposé en reprenant ensuite à travailler à la puissance configurée.

Etat précédent	Durée du black-out	Etat après le rétablissement du courant
ETEINT	Quelconque	ETEINT
START	durée < Pr48	START
START	durée > Pr48	START
P-CHARGE PELLET	Quelconque	ALARME BLACK OUT
ATTENTE FLAMME	Quelconque	ALARME BLACK OUT
FEU PRESENT	durée < Pr48	FEU PRESENT
FEU PRESENT	durée > Pr48	STOP FEU avec rallumage automatique après refroidissement de l'appareil
TRAVAIL (n'importe quelle phase)	durée < Pr48	TRAVAILO (n'importe quelle phase)
TRAVAIL (n'importe quelle phase)	durée > Pr48	STOP FEU avec rallumage automatique après refroidissement de l'appareil
NETTOYAGE BRASIER	durée < Pr48	NETTOYAGE BRASIER
NETTOYAGE BRASIER	durée > Pr48	STOP FEU avec rallumage automatique après refroidissement de l'appareil
NETTOYAGE FINAL	durée < Pr48	NETTOYAGE FINAL et après le refroidissement → ETEINT
NETTOYAGE FINAL	durée > Pr48	NETTOYAGE FINAL et après le refroidissement → ETEINT
STOP FEU	Quelconque	STOP FEU

PARAMETRES FICHE ELECTRONIQUE

LES PARAMETRES MEMORISES SUR LA CARTE ELECTRONIQUE SONT FONDAMENTAUX POUR FAIRE FONCTIONNER CORRECTEMENT LA CUISINIERE.

LES PARAMETRES REPORTES CI-DESSOUS SONT DEJA MEMORISES EN PHASE D'ESSAI DE LA CUISINIERE DIRECTEMENT A L'USINE.

CES PARAMETRES SONT LE RESULTAT DE TESTS BIEN PRECIS EFFECTUES AVEC DIFFERENTS TYPES DE PELLET ET NE DOIVENT JAMAIS ETRE CHANGES SANS L'AUTORISATION DE KLOVER SRL POUR NE PAS COMPROMETTRE LE FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIERE.
NOUS DECLINONS TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE DEGATS CAUSES PAR L'INTRODUCTION INCORRECTE DES PARAMETRES.

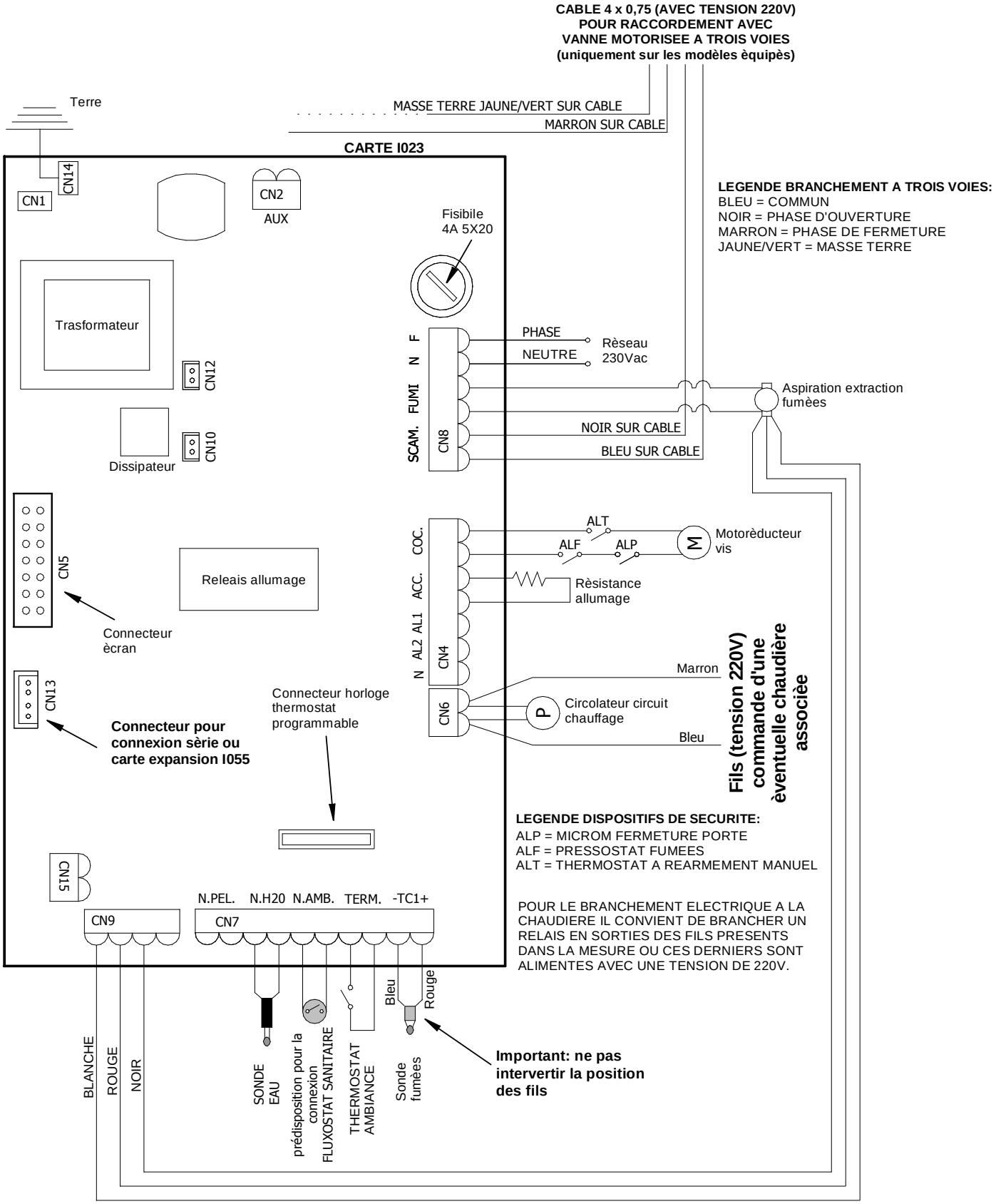
"Différents tarages" (Menu M – 9 – 4)

Paramètre	Niveau menu	Description	Message afficheur	Mesure	Champ valeur	Banque de données o0
Pr38	M – 9 – 4 – 01	Rallumage bloqué	RALL BLOQUE	Minutes	0 – 10	**6**
Pr39	M – 9 – 4 – 02	Temps d'arrêt aspirateur fumée	MIN-ASP ETEINT	Minutes	0 – 20	**10**
Pr40	M – 9 – 4 – 03	Temps de précharge en allumage	PRECHARGE ALL-	Secondes	0 – 225	**85**
Pr41	M – 9 – 4 – 04	Temps d'attente après précharge	ATTENTE APRES PRE	Secondes	0 – 255	**210**
Pr42	M – 9 – 4 – 05	Vitesse aspirateur en phase de précharge	ASP-FUMEES PRECHARGE	Tours/min	350 – 2800	**2100**
Pr43	M – 9 – 4 – 06	Hystérésis température ON/OFF sur le *"SET H2O"* et *"SET SANITARI" ("SET SANITAIRES")*	DELTA ON OFF AUTO	°C	0 – 20	**5**
Pr44	M – 9 – 4 – 07	Retard à l'extinction économie (minuterie après que la cuisinière a atteint *"SET H2O"*)	RET-OFF AUTO	Minutes	2 – 120	**30**
Pr45	M – 9 – 4 – 08	Retard changement de puissance	CHANGEMENT PUISSANCE	Secondes	0 – 60	**20**
Pr46	M – 9 – 4 – 09	Hystérésis température ON/OFF sur le *"SET AMBIENTE" ("SET AMBIANTE")*	DELTA ON AUTO	°C	0 – 15	**2**
Pr47	M – 9 – 4 – 10	Activation blocage clavier	ACT-BLOC TOUCHES	On – off	On – off	**Off**
Pr48	M – 9 – 4 – 11	Rallumage automatique après black-out	RALL BLACK OUT	Secondes	0 – 60	**30**
Pr49	M – 9 – 4 – 12	Activation capteur de niveau de pellet	RESERVE PELLET	On – off	On – off	**On**
Pr50	M – 9 – 4 – 13	Allumage de la pompe pour sécurité de surchauffe	SECUR- POMPE	°C	60 - 90	**83**
Pr51	M – 9 – 4 – 14	Température *"SET FOUR"*	SET FOUR	°C	70 - 80	**75**

“Tarages d'usine” (Menu M – 9 – 6)

Paramètre	Niveau menu	Description	Message afficheur	Mesure	Champ valeur	Banque de données o0
Pr01	M – 9 – 6 – 01	Temps maximum cycle d'allumage	MINUTES ALL-	Minutes	5 – 25	**25**
Pr02	M – 9 – 6 – 02	Temps de démarrage	MINUTES DEM	Minutes	2 – 12	**5**
Pr03	M – 9 – 6 – 03	Intervalle de temps entre les deux nettoyages du brasier	NETTOYAGE BRASIER	Minutes	3 – 240	**60**
Pr04	M – 9 – 6 – 04	Temps de ON motoréducteur vis sans fin en phase d'allumage	VIS SANS FIN ALL-	Secondes	0.1 – 8.0	**2,2**
Pr05	M – 9 – 6 – 05	Temps de ON motoréducteur vis sans fin en phase de démarrage	VIS SANS FIN DEM	Secondes	0.1 – 8.0	**2,0**
Pr06	M – 9 – 6 – 06	Temps de ON motoréducteur vis sans fin en phase de travail avec puissance 1	VIS SANS FIN PUISSANCE 1	Secondes	0.1 – 8.0	**1,8**
Pr07	M – 9 – 6 – 07	Temps de ON motoréducteur vis sans fin en phase de travail avec puissance 2	VIS SANS FIN PUISSANCE 2	Secondes	0.1 – 8.0	**2,8**
Pr08	M – 9 – 6 – 08	Temps de ON motoréducteur vis sans fin en phase de travail avec puissance 3 – Puissance four 1	VIS SANS FIN PUISSANCE 3	Secondes	0.1 – 8.0	**4,2**
Pr09	M – 9 – 6 – 09	Temps de ON motoréducteur vis sans fin en phase de travail avec puissance 4 – Puissance four 2	VIS SANS FIN PUISSANCE 4	Secondes	0.1 – 8.0	**5,4**
Pr10	M – 9 – 6 – 10	Temps de ON motoréducteur vis sans fin en phase de travail avec puissance 5 – Puissance four 3	VIS SANS FIN PUISSANCE 5	Secondes	0.1 – 8.0	**6,8**
Pr11	M – 9 – 6 – 11	Retard alarmes	RETARD ALARMES	Secondes	20 – 90	**30**
Pr12	M – 9 – 6 – 12	Durée nettoyage brasier	NETTOYAGE BRASIER	Secondes	0 – 120	**40**
Pr13	M – 9 – 6 – 13	Température minimum des fumées pour considérer la chaudière comme allumée	SEUIL MINIMUM	°C	40 – 180	**50**
Pr14	M – 9 – 6 – 14	Température maximum des fumées	SEUIL MAXIMUM	°C	110 – 250	**250**
Pr15	M – 9 – 6 – 15	Seuil de température fumées pour allumer les échangeurs (NON UTILISE)	SEUIL VENTIL.	°C	50 – 210	**60**
Pr16	M – 9 – 6 – 16	Vitesse aspiration fumée en phase d'allumage	VITESSE FUMEES ALL	Tours/min	500 – 2800	**2100**
Pr17	M – 9 – 6 – 17	Vitesse aspiration fumée en phase de démarrage	VITESSE FUMEES DEM	Tours/min	500 – 2800	**2200**
Pr18	M – 9 – 6 – 18	Vitesse aspiration fumées en phase de travail en puissance 1	VITESSE FUMEES P 1	Tours/min	500 – 2800	**1600**
Pr19	M – 9 – 6 – 19	Vitesse aspiration fumées en phase de travail en puissance 2	VITESSE FUMEES P 2	Tours/min	500 – 2800	**1750**
Pr20	M – 9 – 6 – 20	Vitesse aspiration fumées en phase de travail en puissance 3 – Puissance four 1	VITESSE FUMEES P 3	Tours/min	500 – 2800	**1900**
Pr21	M – 9 – 6 – 21	Vitesse aspiration fumées en phase de travail en puissance 4 – Puissance four 2	VITESSE FUMEES P 4	Tours/min	500 – 2800	**2100**
Pr22	M – 9 – 6 – 22	Vitesse aspiration fumées en phase de travail en puissance 5 – Puissance four 3	VITESSE FUMEES P 5	Tours/min	500 – 2800	**2250**
Pr23	M – 9 – 6 – 23	Vitesse moteur échangeur 1 en phase de travail en puissance 1 (NON UTILISE)	VITESSE AIR 1	Volt	65 – 225	**65**
Pr24	M – 9 – 6 – 24	Vitesse moteur échangeur 1 en phase de travail en puissance 2 (NON UTILISE)	VITESSE AIR 2	Volt	65 – 225	**65**
Pr25	M – 9 – 6 – 25	Vitesse moteur échangeur 1 en phase de travail en puissance 3 (NON UTILISE)	VITESSE AIR 3	Volt	65 – 225	**65**
Pr26	M – 9 – 6 – 26	Vitesse moteur échangeur 1 en phase de travail en puissance 4 (NON UTILISE)	VITESSE AIR 4	Volt	65 – 225	**65**
Pr27	M – 9 – 6 – 27	Vitesse moteur échangeur 1 en phase de travail en puissance 5 (NON UTILISE)	VITESSE AIR 5	Volt	65 – 225	**65**
Pr28	M – 9 – 6 – 28	Seuil d'arrêt aspirateur fumées (en phase d'arrêt)	SEUIL OFF	°C	50 – 180	**70**
Pr29	M – 9 – 6 – 29	Vitesse aspiration fumée en phase de nettoyage brasier	ASP-FUMEES NETTOYAGE	Tours/min	500 – 2800	**2800**
Pr30	M – 9 – 6 – 30	Temps de ON motoréducteur vis sans fin en phase de nettoyage	VIS SANS FIN NETTOYAGE	Secondes	0.1 – 8.0	**1,5**
Pr31	M – 9 – 6 – 31	Activation codeur aspirateur fumées (NON UTILISE)	CODEUR	On – off	On – off	**On**
Pr32	M – 9 – 6 – 32	Temps freinage vis sans fin	TEMPS FREIN	Secondes	0 – 0.5	**0,2**
Pr33	M – 9 – 6 – 33	Seuil d'activation de la pompe	SEUIL POMPE	°C	20 – 70	**55**
Pr34	M – 9 – 6 – 34	Activation pressostat eau (NON UTILISE)	PRESSOST EAU	On – off	On – off	**Off**
Pr35	M – 9 – 6 – 35	Seuil pression eau (NON UTILISE)	SEUIL PRESSION	Bar	1.5 – 3.0	**2,5**
Pr36	M – 9 – 6 – 36	Temps de ON motoréducteur vis sans fin en phase de travail en puissance sanitaire	VIS SANS FIN SANITAIRES	Secondes	0.1 – 8.0	**6,8**
Pr37	M – 9 – 6 – 37	Vitesse aspiration fumées en phase de travail en puissance sanitaire	ASP-FUMEES SANITAIRES	Tours/min	500 – 2800	**2250**

SCHEMA ELECTRIQUE



GARANTIE

- La garantie prend effet à partir de la date d'achat du produit, qui devra être prouvée avec un document de livraison ou avec un autre document remis par le vendeur. Ce document devra être présenté au Centre d'assistance technique en cas de besoin.
- Une copie du coupon de garantie (certificat de premier allumage) remis par le Centre d'assistance technique KLOVER devra être conservée avec la facture.
- La société KLOVER s.r.l. décline toute responsabilité en ce qui concerne les accidents dérivants de l'inobservance des consignes contenues dans le manuel d'utilisation et d'entretien joint à l'appareil.
- La société KLOVER s.r.l. décline également toute responsabilité dérivant de l'utilisation non conforme du produit de la part de l'utilisateur, de modifications et/ou de réparations non autorisées, de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour ce modèle de produit.

La société KLOVER s.r.l. garantit pendant 2 ans la qualité des matériels, la bonne fabrication et le bon fonctionnement du produit, aux conditions suivantes :

1. L'appareil qui, à son avis, présenterait incontestablement des défauts de matériel ou de fabrication sera réparé ou remplacé, à l'exception de tous les frais de transport, de remise en état (travaux hydrauliques de démontage/montage, éventuels travaux de maçonnerie et toute autre intervention qui s'avérerait nécessaire) et de matériels accessoires ;
2. La garantie ne couvre pas :
   - les vitrocéramiques et les revêtements en céramique majolique et/ou l'acier peint car, étant très fragiles, ils peuvent s'abîmer en cas de choc, même accidentel ;
   - toute partie en céramique majolique présentant des variations de nuance de couleur, gravelures, craquelures, ombrages et de légères variations de grandeur car étant travaillées à la main ne peut être considérée un défaut du produit mais une caractéristique du travail artisanal.
   - le brasero à pellets, la grille et la plaque de cuisson en fonte, le déflecteur de fumée ou le diffuseur de flammes, les garnitures, les fusibles ou les batteries présentes dans la partie électronique de l'appareil et tout autre composant amovible que l'on ne puisse prouver qu'il s'agit d'un défaut de fabrication et ou d'usure normale.
   - les parties électriques et électroniques dont la panne ne soit rapportable au branchement électrique non conforme, à des calamités naturelles (foudre, décharges électriques, etc.) et à des variations de tension différente de celle nominale.
   - toute intervention de calibrage de paramètres due au type de combustible ou au type d'installation de l'appareil.
3. Les composants remplacés sont garantis pour la période de garantie restante à partir de la date d'achat et/ou pour une période inférieure à 6 mois ;
4. L'utilisation de granulés ou de bois de mauvaise qualité ou l'utilisation d'un autre combustible pourrait endommager les composants de l'appareil, déclenchant la cessation de la garantie sur les composants ainsi que la responsabilité du fabricant. Nous conseillons donc d'utiliser les combustibles que nous conseillons;
5. L'installation erronée, exécutée par du personnel non qualifié, la manipulation, le non-respect des normes contenues dans ce manuel d'utilisation et d'entretien et de celles de "travail d'installation exécuté dans les règles de l'art", feront cesser le droit à la garantie; il en va de même pour les dégâts découlant de facteurs extérieurs et nul ne pourra prétendre de dommages et intérêts, directs ou indirects, quelle que soit la nature ou la cause des dommages ;
6. Nous rappelons que la marchandise voyage aux risques et périls du client, même si elle est expédiée franco destination. Nous déclinons pour cela toute responsabilité en cas de dommages causés par le chargement/ déchargement, des heurts accidentels, un stockage effectué dans des endroits inappropriés, etc. ;
7. Le corps de la chaudière des produits à eau, branchés à une installation de chauffage et/ou sanitaire, est garanti pendant 5 ans aux conditions susmentionnées.
8. La garantie est à considérer comme valide uniquement si le coupon de garantie (certificat de premier allumage) est dûment rempli et bien lisible dans toutes ses parties, par le Centre d'assistance technique autorisé. Pour la validité de la garantie, le premier allumage de l'appareil doit être effectué seulement par le Centre d'assistance technique autorisé, dans les 3 mois à partir de la date d'achat, et non au-delà de 30 jours à partir de la date d'installation.

Pour tout litige, le tribunal compétent est celui de Vérone.

NOTE

KLOVER SRL

Via A. Volta, 8 – 37047 San Bonifacio (VR)
internet: www.klover.it
e-mail: klover@klover.it